DINNER

COURSE MENU

Zona ITALIA FUKUYAMA

PREFIX COURSE

プリフィックスコース

※イメージ

お好きなパスタ又はピッツァに ＋¥2,400（税込）

カルパッチョ・前菜2品・トースト・デザート・ドリンクを
お楽しみいただけます

PRIMO PIATTO パスタ または ピッツァ

お好きな **パスタ** or **ピッツァ**

パスタ、ピッツァについてはディナーメニューからお選びください

＋

7月限定メニュー

CARPACCIO 季節のカルパッチョ

炙り鰹の
カルパッチョ

PRIMO ANTIPASTO 前菜 1

赤海老の
オレンジマリネ

SECONDO ANTIPASTO 前菜 2

鶏ささみ
燻製スパイス焼き

SFILATINI パン

トースト
（ガーリック or バター）
※マーガリン使用
※お好みで付加

DOLCE デザート

ピーチメルバ 2025

BEVANDE ドリンク

選べるドリンク
（下記からお選びください）

※写真はイメージです

SET DRINK MENU

コーヒー
- エスプレッソ
- カプチーノ
- ネットコーヒー
- ネットカフェラテ
- アイスコーヒー
- アイスカフェラテ

紅茶
- ネットティ（アールグレイ / ダージリン）
- アイスティ

ソフトドリンク
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- マンゴージュース
- コーラ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶

アルコール
- スパークリングワイン
- グラスワイン（赤 / 白）
- 生ビール（ハーフサイズ）

Special Dinner Course

特別ディナーコース

おひとり様 ¥7,700（税込）

Carpaccio "冷前菜"
鮮魚のカルパッチョ

Antipast "前菜"
海老のカダイフ巻き
アメリケースクリームソース

Sfilatini "パン"
ガーリックトースト or バタートースト
※ マーガリン使用

Pasta "パスタ"
たっぷり野菜のアマトリチャーナ

Pesce "お魚料理"
真鯵の香草焼き

Resolbe "お口直し"
季節のグラニテ

Carne "お肉料理"
国産牛フィレ肉のグリエ
バルサミコクリームソース

Dolce "デザート"
ドルチェの盛合せ

Bevanda "ドリンク"
選べるドリンク
下記よりお選びください

BEVANDA

コーヒー
- エスプレッソ
- カプチーノ
- ネットコーヒー
- ネットカフェラテ
- アイスコーヒー
- アイスカフェラテ

紅茶
- ネットティ（アールグレイ / ダージリン）
- アイスティ

ソフトドリンク
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- マンゴージュース
- コーラ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶

アルコール
- スパークリングワイン
- グラスワイン（赤 / 白）
- 生ビール（ハーフサイズ）

※2名様から承ります
※コース内容は一例です。食材の仕入れ状況等により予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

Anniversary Dinner Course

アニバーサリーディナーコース

おひとり様 ¥11,000（税込）

Carpaccio "冷前菜"
季節野菜のソースで本日のカルパッチョ

Antipast "前菜"
モッツァレラチーズのフリット　プロシュートを添えて

Sfilatini "パン"
ガーリックトースト or バタートースト
※ マーガリン使用

Zuppa "スープ"
季節野菜のポタージュ

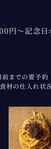
Pesce "お魚料理"
本日のおすすめ鮮魚でアクアパッツァ

Resolbe "お口直し"
季節のシャーベット

Carne "お肉料理"
国産牛フィレ肉のロティ　サルサ　ヴィノ　ロッソ
+2,200円～黒毛和牛に変更可

Dolce "デザート"
ドルチェ
+3,300円～記念日ホールケーキ注文可（1週間前までの要予約）

※2名様から承ります ※2日前までの要予約
※コース内容は一例です。食材の仕入れ状況等により予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。



ご予約はこちら ☎084-932-6276