

春季限定パスタメニュー

PASTA

Spring Menu

春の訪れを味わう特別なパスタで
心まで満たされるひと時をお楽しみください。

春菊の苦みをきかせたベースに、
筍の旨みと蛤の風味がよく合います。
からすみで、さらに旨みを重ねました。

筍と春菊、蛤のパスタ
¥2,400



シチリアではカルボナーラを
肉ではなくアンチョビで仕立てます。
アンチョビの旨み豊かな味わいに、
そら豆の香ばしさがよく合います。

そら豆のカルボナーラ
シチリア風
¥2,200



しらすのほろ苦さを生かしたジェノベーゼ。
バジルとしらすの相性が引き立つ
奥行きのある味わいに仕上げました。

しらすのジェノベーゼ
¥2,500



春季限定ピッツァメニュー

PIZZA

Spring Menu

春の訪れを味わう特別なピッツァで
心まで満たされるひと時をお楽しみください。

ほろ苦い菜の花と
サルシッチャがよく合います。
燻製モツァレラのコクも
引き立ちます。

菜の花と
サルシッチャのピッツァ
¥3,000



新玉ねぎのやわらかな甘みが、
脂ののったイワシとよく合います。
にんにくとオレガノを利かせた
マリナーラ風に仕上げました。

金華イワシと
新玉ねぎのピッツァ
¥3,200



旬の桜えびと枝豆を合わせた
クリームピッツァです。
香ばしさとクリーミーさが
ほどよいバランスに仕上がっています。

桜エビと枝豆のピッツァ
¥3,300

