

Course

※ 全て税込価格です

Course

コース

旬の食材を使用した、季節感のあるディナーコース。

前菜、パスタ、お口直し、肉料理、デザートと
堪能できるフルコースです。(2名様からのご利用)

お誕生日や記念日で利用していただく事も
可能でございます。

お一人様 ￥ 9,000



Antipasti “前菜”

前菜二種 ～雲丹のムース、フルーツマトとブッラータ～

シマアジのカルパッチョ 季節野菜のサルサ・ヴェルデ

地鶏のカルトッチョ ピッツァイオーラ

Pane “フォカッチャ”

フォカッチャ or ガーリックトースト or バタートースト

※ガーリックトースト、バタートーストはマーガリン使用、おかわり自由

Primo Piatto “パスタ”

ズワイガニとサルデーニャ島ポッターガ、ブロッコリーのリングイネ

Sorbetto “お口直し”

季節のソルベ

Piatto di Carne “お肉のメインディッシュ”

和牛フィレ肉 いぶりがっこ クレソン

Dolci Misti “デザート”

夏のカタラーナ ココナッツのクレマ

Bevanda “お飲み物”

ソフトドリンク、コーヒーまたは
紅茶からお選びいただけます。



※天候や仕入れの状況などで、メニューが一部変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。



[お問い合わせ・ご予約] 082-527-2311

Restaurante e Pizzeria
Zona
ソニータリア
ITALIA