

プリフィックスコース

メニューからお選びいただいた パスタ、ピッツァにプラス¥3,100(税込)で
前菜、デザート、ドリンクをつけて、コース仕立てで楽しんで頂けます

Pasta

or

Pizza

+ ¥ 3,100

Carpaccio "市場直送の新鮮カルパッチョ"

カンパチのカルパッチョ 季節の柑橘と焼き茄子 からすみ

Antipasti "前菜"

フルーツマトの冷製パッパ 蛸と帆立のインサラータ

Antipasti "前菜"

国産若鶏のグリル フレッシュハーブとアンチョビのソース

Pane "トースト"

ガーリックトースト or バタートースト

※ マーガリン使用

Primo Piatto "好きなパスタ または ピッツァ"

グランドメニューの中から好きなものをお選びください

Dolci "デザート"

パティシエ特製ドルチェの盛り合わせ

Espresso "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により、やむを得ずコース内容を変更させて頂く場合がございます。
- ・各コースとも当日ご利用は限定数量を設けて御用意させて頂いております。
時間帯や出数次第では売り切れになる場合がございます。



[お問い合わせ・ご予約] 082-527-2311

パスタ

Salsa di pomodora - トマトソース -

- | | | |
|---|---|----------------------------------|
| 1 | 天使の海老と魚介を使ったペスカトーレ
(海の幸のトマトソーススパゲティ) | 単品 ￥ 2,450
ブリフィックスコース ￥ 5,550 |
| 5 | 若鶏と自家製モッツァレラチーズ、
揚げ茄子のトマトソーススパゲティ | 単品 ￥ 1,750
ブリフィックスコース ￥ 4,850 |
| 6 | イベリコ豚と女鹿平産キノコの
トマトソーススパゲティ | 単品 ￥ 1,800
ブリフィックスコース ￥ 4,900 |

Salsa alla crema - クリームソース -

- | | | |
|----|---|----------------------------------|
| 8 | 豊平産 産みたて真卵を使ったカルボナーラ | 単品 ￥ 1,700
ブリフィックスコース ￥ 4,800 |
| 9 | 天使の海老と帆立の
トマトクリームスパゲティ | 単品 ￥ 2,300
ブリフィックスコース ￥ 5,400 |
| 11 | ローストしたクルミと若鶏、女鹿平産エリンギの
ジェノバクリームスパゲティ | 単品 ￥ 1,800
ブリフィックスコース ￥ 4,900 |
| 12 | スモークサーモンとハウレン草の
クリームスパゲティ | 単品 ￥ 1,500
ブリフィックスコース ￥ 4,600 |
| 18 | 牛肉とポルチーニ、
女鹿平産キノコのクリームスパゲティ | 単品 ￥ 2,300
ブリフィックスコース ￥ 5,400 |
| 25 | アサリと白身魚の
アンチョビクリームスパゲティ | 単品 ￥ 1,800
ブリフィックスコース ￥ 4,900 |



Italiana - イタリアン -

- | | | |
|----|--|----------------------------------|
| 13 | 天使の海老と魚介を使った
海の幸のスパゲティ バジリコ風味 | 単品 ￥ 2,450
ブリフィックスコース ￥ 5,550 |
| 14 | 若イカを使ったイカスミスパゲティ | 単品 ￥ 2,200
ブリフィックスコース ￥ 5,300 |
| 21 | 和牛と自家製モッツァレラチーズを
使ったボロネーゼ | 単品 ￥ 1,900
ブリフィックスコース ￥ 5,000 |
| 23 | 削りたてパルミジャーノ・レッジャーノをかけた
イベリコ豚のジェノベーゼ | 単品 ￥ 2,000
ブリフィックスコース ￥ 5,100 |

シェフの気まぐれパスタ

- | | | |
|---|---------------------|----------------------------------|
| A | 釜揚げしらすと胡瓜のアーリオ・オーリオ | 単品 ￥ 2,200
ブリフィックスコース ￥ 5,300 |
| B | 桜海老と広島レモンのクリームスパゲティ | 単品 ￥ 2,100
ブリフィックスコース ￥ 5,200 |
| C | 北海雲丹を使ったクリームスパゲティ | 単品 ￥ 2,800
ブリフィックスコース ￥ 5,900 |



[お問い合わせ・ご予約] 082-527-2311

ピッツァ

イタリア製のピザ窯で薪を使って1枚ずつ丁寧に焼いております。

薪窯でしか表現できない表面はカリカリ、
内側はもちもちの食感と薪の風味をお楽しみくださいませ。

- | | | |
|----|---|--------------------------------|
| 1 | マルゲリータ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、バジル) | 単品 ￥1,800
プリフィックスコース ￥4,900 |
| 2 | カプリチオーザ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、ソーセージ、マッシュルーム、ブラックオリーブ、ゆで卵、アスパラガス、パルミジャーノ) | 単品 ￥2,200
プリフィックスコース ￥5,300 |
| 3 | デリチオーザ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、エビ、生ハム、ケッパー、ルーコラ) | 単品 ￥2,500
プリフィックスコース ￥5,600 |
| 4 | ナスとベーコンのピッツァ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、ナス、ベーコン、バジル) | 単品 ￥2,000
プリフィックスコース ￥5,100 |
| 6 | ビスマルク
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、モルタデッラ、半熟卵、マッシュルーム、ブラックオリーブ) | 単品 ￥2,300
プリフィックスコース ￥5,400 |
| 7 | クアットロフォルマッジ
(生クリーム、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、クゴルゴンゾーラ、タレグジョ、パルミジャーノ) | 単品 ￥2,650
プリフィックスコース ￥5,750 |
| 8 | シチリアーナ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、アンチョビ、ケッパー、ニンニク、赤タマネギ、オレガノ、ブラックオリーブ) | 単品 ￥2,000
プリフィックスコース ￥5,100 |
| 9 | ディアボラ
(トマトソース、燻製モッツァレラチーズ、サラミ、ソーセージ、赤タマネギ、ペコリーノチーズ、オレガノ) | 単品 ￥2,200
プリフィックスコース ￥5,300 |
| 10 | 生ハムと女鹿平産キノコのクリームピッツァ
(生クリーム、燻製モッツァレラチーズ、生ハム、女鹿平産キノコ、カマンベールチーズ、ルーコラ、トマト、パルミジャーノ) | 単品 ￥2,550
プリフィックスコース ￥5,650 |

シェフの気まぐれピッツァ

- | | | |
|---|--|--------------------------------|
| A | モルタデッラとピスタチオのピッツァ
(モルタデッラ、モッツァレラ、リコッタ、パルミジャーノ、ピスタチオクリーム、マッシュルーム、ルコラ、オレンジピール) | 単品 ￥2,600
プリフィックスコース ￥5,700 |
| B | 桜鯛のピッツァ ジェノベーゼ
(モッツァレラ、タイ、レモン、サラミ、インゲン、プチトマト、バジル、ジェノバソース、粉チーズ) | 単品 ￥2,400
プリフィックスコース ￥5,500 |
| C | モルタデッラと春野菜のビスマルク
(モルタデッラ、モッツァレラ、パルミジャーノ、生クリーム、空豆、アスパラガス、半熟卵) | 単品 ￥2,500
プリフィックスコース ￥5,600 |



[お問い合わせ・ご予約] 082-527-2311