

ランチフルコース



期間 5月2日～

8,000円コース

(メインディッシュに魚介料理を1品ご用意するコース)

9,500円コース

(メインディッシュに肉料理を1品ご用意するコース)

10,500円コース

(メインディッシュに魚介料理と肉料理の2品をご用意するコース)

Carpaccio "カルパッチョ"

真鯛の湯引き ライムソース

Antipasto Freddo "冷たい前菜"

ホワイトアスパラとホタルイカのコンフィ

Antipasto Caldo "温かい前菜"

フランス・ブルターニュ産豚肉のロティ
シャドークイーンと粒マスタードソース

Pane "パン"

バタートーストまたはガーリックトースト

※おかわりもできます

Primo Piatto "パスタ料理"

丹波黒鶏と活あさりのアラビアータ リングイネ

Piatto di Pesce "魚介料理"

甘鯛の鱗焼き ブールブランソース

Piatto di Carne "お肉料理"

和牛フィレ肉のロースト 林檎のアッチェント

Dolce "デザート"

パティシエ特製ドルチェ

Bevanda "ドリンク"

セットドリンクメニューよりお好きなドリンクをお選びいただけます

※仕入れの都合により、やむを得ず食材が変更になる場合がございます。
 ※コース料理の内容変更、ご予算等のご相談にお応えいたします。
 お気軽にスタッフまでお申しつけ下さいませ。

ジンジャーエール	エスプレッソ	ホットティ(カップでのご提供です)
コーラ	カプチーノ	◇ アールグレイ
オレンジジュース	ホットコーヒー	◇ ダージリン
ブドウジュース	ホットカフェラテ	◇ セイロン
グレープフルーツジュース	アメリカンコーヒー	◇ カモミール
カルピスウォーター	アイスコーヒー	◇ ペパーミント
ウーロン茶	アイスカフェラテ	
マンゴージュース +150円		アイ스티
ブラッドオレンジジュース +150円		◇ アイ스티(アールグレイ)
ノンアルコールビール +150円		◇ フレーバーアイ스티
ノンアルコールスパークリング(白/ロゼ) +150円		(アップル / ストロベリー / キャラメル)
生ビール(380ml) +300円		※フレーバーシロップを使用しています。
グラスワイン(赤/白) +300円		

[お問い合わせ・ご予約] 0120-797-902 / 082-555-6667

ランチパスタコース

お一人様 ¥4,800～

お選び頂いたパスタをコース仕立てにしてご用意する
ランチパスタコースをお楽しみいただけます。



Antipasto Freddo "冷前菜"

シェフおすすめの一品

Antipasto Caldo "温前菜"

温かい前菜

Pane "パン"

バタートーストまたはガーリックトースト

※おかわりもできます

Pasta "パスタ"

パスタメニューよりお好みのパスタをお選びいただけます

※お選びいただいたパスタによって価格が変わります

Dolce "ドルチェ"

パティシエ特製デザート

Bevanda "ドリンク"

セットドリンクメニューよりお好きなドリンクをお選びいただけます

ジンジャーエール

コーラ

オレンジジュース

ブドウジュース

グレープフルーツジュース

カルピスウォーター

ウーロン茶

マンゴージュース +150円

ブラッドオレンジジュース +150円

ノンアルコールビール +150円

ノンアルコールスパークリング(白/ロゼ) +150円

生ビール(380ml) +300円

グラスワイン(赤/白) +300円

エスプレッソ

カプチーノ

ホットコーヒー

ホットカフェラテ

アメリカンコーヒー

アイスコーヒー

アイスカフェラテ

ホットティ(カップでのご提供です)

◇ アールグレイ

◇ ダージリン

◇ セイロン

◇ カモミール

◇ ペパーミント

アイ스티

◇ アイ스티(アールグレイ)

◇ フレーバーアイ스티

(アップル/ストロベリー/キャラメル)

※フレーバーシロップを使用しています。

[お問い合わせ・ご予約] 0120-797-902 / 082-555-6667

Menù di cena del mese

※ 全て税込価格です

ディナーフルコース



期間 5月2日～

8,000円コース

(メインディッシュに魚介料理を1品ご用意するコース)

9,500円コース

(メインディッシュに肉料理を1品ご用意するコース)

10,500円コース

(メインディッシュに魚介料理と肉料理の2品をご用意するコース)

Carpaccio "カルパッチョ"

真鯛の湯引き ライムソース

Antipasto Freddo "冷たい前菜"

蜚鳥賊とホワイトアスパラのコンフィ

Antipasto Caldo "温かい前菜"

フランス・ブルターニュ産豚肉のロティ
シャドークイーンと粒マスタードソース

Pane "パン"

フォカッチャ

イタリア産オリーブオイルの自家製バター

Primo Piatto "パスタ料理"

丹波黒鶏と活あさりのアラビータ リングイネ

Piatto di Pesce "魚介料理"

甘鯛の鱗焼き ブールブランソース

Piatto di Carne "お肉料理"

和牛フィレ肉のロースト 林檎のアッチェント
ブルターニュの香り

Dolce "デザート"

パティシエ特製ドルチェ

Bevanda "ドリンク"

セットドリンクメニューより

お好きなドリンクをお選びいただけます

※仕入れの都合により、やむを得ず食材が変更になる場合がございます。

※コース料理の内容変更、ご予算等のご相談にお応えいたします。

お気軽にスタッフまでお申しつけ下さいませ。

ジンジャーエール

コーラ

オレンジジュース

ブドウジュース

グレープフルーツジュース

カルピスウォーター

ウーロン茶

マンゴージュース +150円

ブラッドオレンジジュース +150円

ノンアルコールビール +150円

ノンアルコールスパークリング(白/ロゼ) +150円

生ビール(380ml) +300円

グラスワイン(赤/白) +300円

エスプレッソ

カプチーノ

ホットコーヒー

ホットカフェラテ

アメリカンコーヒー

アイスコーヒー

アイスカフェラテ

ホットティ(カップでのご提供です)

◇ アールグレイ

◇ ダージリン

◇ セイロン

◇ カモミール

◇ ペパーミント

アイ스티

◇ アイ스티(アールグレイ)

◇ フレーバーアイ스티

(アップル/ストロベリー/キャラメル)

※フレーバーシロップを使用しています。

[お問い合わせ・ご予約] 0120-797-902 / 082-555-6667

ディナーパスタコース

お一人様 ¥5,800～

お好みのパスタに前菜3品、パン、デザート、ドリンクをご用意させていただき、コース料理としてお楽しみいただけます。



Carpaccio "カルパッチョ"

真鯛の湯引き ライムソース

Antipasto Freddo "冷たい前菜"

蜚鳥賊とホワイトアスパラのコンフィ

Antipasto Caldo "温かい前菜"

フランス・ブルターニュ産豚肉のロティ
シャドークイーンと粒マスタードソース

Pane "パン"

バタートーストまたはガーリックトースト

※おかわりもできます

Pasta "パスタ"

パスタメニューよりお好みのパスタをお選びいただけます

※お選びいただいたパスタによって価格が変わります

Dolce "ドルチェ"

パティシエ特製ドルチェ

Bevanda "ドリンク"

セットドリンクメニューよりお好きなドリンクをお選びいただけます

※仕入れの都合により、やむを得ず食材が変更になる場合がございます。

※コース料理の内容変更、ご予算等のご相談にお応えいたします。

お気軽にスタッフまでお申しつけ下さいませ。

ジンジャーエール

コーラ

オレンジジュース

ブドウジュース

グレープフルーツジュース

カルピスウォーター

ウーロン茶

マンゴージュース +150円

ブラッドオレンジジュース +150円

ノンアルコールビール +150円

ノンアルコールスパークリング(白/ロゼ) +150円

生ビール(380ml) +300円

グラスワイン(赤/白) +300円

エスプレッソ

カプチーノ

ホットコーヒー

ホットカフェラテ

アメリカンコーヒー

アイスコーヒー

アイスカフェラテ

ホットティ(カップでのご提供です)

◇ アールグレイ

◇ ダージリン

◇ セイロン

◇ カモミール

◇ ペパーミント

アイ스티

◇ アイ스티(アールグレイ)

◇ フレーバーアイ스티

(アップル / ストロベリー / キャラメル)

※フレーバーシロップを使用しています。

[お問い合わせ・ご予約] 0120-797-902 / 082-555-6667