

# 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  
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

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"

蛍烏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

## パスタメニュー

ディナーパスタコースはお好みのパスタを  
コース仕立てにてお楽しみいただけます。  
(お選びいただいたパスタによってコースの価格が異なります)

## A base di Salsa al Pomodoro - トマトソース -

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 1  | 天使の海老と活あさり、魚介のトマトソース<br>スパゲッティ ペスカトーレ                  | ディナーパスタコース ¥ 6,600  |
| 2  | 揚げ茄子とベーコンのトマトソース スパゲッティ                                | ディナーパスタコース ¥ 5,800  |
| 3  | 三原産ハーブ鶏と生椎茸、<br>ゾーナイタリア産モッツアレラチーズを使った<br>トマトソース スパゲッティ | ディナーパスタコース ¥ 6,000  |
| 37 | 和牛フィレ肉とキノコのトマトソース スパゲッティ<br>マスカルポーネチーズ添え               | ディナーパスタコース ¥ 6,600  |
| 48 | 活オマール海老の<br>トマトソース スパゲッティ                              | (ディナーパスタコース) 1/2尾 ¥ 8,300<br>1尾 ¥ 10,300<br>※季節によって価格が変わることがあります。 |

## A base di Salsa al Panna - クリームソース -

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 5  | 農家のベーコンとパンチェッタを使った<br>スパゲッティ カルボナーラ                        | ディナーパスタコース ¥ 5,900                               |
| 8  | 天使の海老と帆立の<br>トマトクリームソース スパゲッティ                             | ディナーパスタコース ¥ 6,500                               |
| 9  | 三原産ハーブ鶏と生椎茸、<br>色々キノコのジェノバクリーム スパゲッティ<br>香ばしくローストしたクルミを添えて | ディナーパスタコース ¥ 6,100                               |
| 34 | スペイン産ハモンセラーノと生椎茸、<br>色々キノコの クリームソース<br>タリアテッレ ポルチーニ風味      | ディナーパスタコース ¥ 6,100                               |
| 74 | ズワイガニのトマトクリームソース リングイネ                                     | ディナーパスタコース ¥ 6,700                               |
| 38 | 北海産新鮮生雲丹を使った<br>クリームソース スパゲッティ                             | ディナーパスタコース ¥ 7,700(時価)<br>※入荷がない場合はお休みさせていただきます。 |



## All' Italiana - オイルベースとその他のパスタ -

- |    |  |                    |
|----|--|--------------------|
| 10 | ヤリイカのイカスミスパゲッティ  | ディナーパスタコース ¥ 6,100 |
| 12 | 天使の海老と活あさり、<br>海の幸のスパゲッティ バジリコ風味                           | ディナーパスタコース ¥ 6,500 |
| 14 | 和牛フィレ肉とゾーナイタリア産<br>モッツアレラチーズを使った スパゲッティ ボロネーゼ<br>(ミートソース風) | ディナーパスタコース ¥ 6,400 |
| 15 | ベーコンと生椎茸、<br>色々キノコ、ほうれん草の松の実入り スパゲッティ                      | ディナーパスタコース ¥ 5,800 |



## 一品料理

コース料理に一品追加してお楽しみくださいませ

## Antipasti - 前菜 -

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 1 | カプレーゼ<br>(ナポリ産水牛のモッツァレラチーズ ブッファラと<br>モッツァレラブッラータ、<br>フルーツマト、フレッシュバジルの前菜) | ¥ 1,800 |
| 2 | チーズの盛り合わせ  | ¥ 1,800 |
| 3 | 季節のフルーツと生ハムの盛り合わせ  | ¥ 1,800 |
| 4 | 本日の鮮魚のフリット、世界の塩を添えて  | ¥ 1,500 |
| 5 | グリーンサラダ  | ¥ 1,500 |

## Pesce - お魚料理 -

- |   |  |                            |
|---|--|----------------------------|
| 1 | 活オマール海老のオープン焼き<br>(香草オイル/アメリカヌソース/<br>スパマンテクリームソース<br>※季節によって価格が変動する場合があります) | 1/2尾 ¥ 4,200<br>1尾 ¥ 6,200 |
|---|--|----------------------------|

## Carne - お肉料理 -

- |   |             |  |
|---|-------------|--|
| 1 | 和牛フィレ肉のロースト | 50g ¥ 3,500<br>80g ¥ 5,000<br>100g ¥ 6,000 |
|---|-------------|--|

## Filoni - バケット -

- |   |                   |       |
|---|-------------------|-------|
| 1 | バケット(バター、又はガーリック) | ¥ 200 |
|---|-------------------|-------|

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