

Primo Set

¥2,500

平日限定

アンティパスト

水牛のボッコンチーノと季節野菜のサラダ 生ハム添え

パスタ or ピッツァ

下記より 1品 お選びください。

〈 パスタ 〉

- ① 魚介のラグー ビスク風味
- ② 豚のサルシッチャとレンコン、ラディッキョ
- ③ 和牛ボロネーゼとパルミジャーノ
- ④ 自家製パンチェッタと名古屋コーチンの玉子のカルボナーラ
- ⑤ アサリと九条ネギ、キャベツの生姜風味 +¥600
- ⑥ ヤリイカと浜名湖の生青のりと白菜 +¥600
- ⑦ 鴨のもも肉の赤ワイン煮と春菊 +¥800

※淡路島製麺モチリーニを使用しております

〈 ピッツァ 〉

- ⑧ マルゲリータ
- ⑨ ブッタネスカ
- ⑩ ビアンカ
- ⑪ 水牛のマルゲリータ +¥500
- ⑫ クワトロフォルマッジ +¥600
- ⑬ ジェノベーゼ +¥700
- ⑭ サラミのビアンカ +¥900

〈 パン付き 〉

DOLCE SET + ¥700

本日のドルチェ、カフェ

CHRISTMAS LUNCH

¥5,000

12/1 sun - 12/20 fri

水牛のボッコンチーノと季節野菜のサラダ 生ハム添え
魚介のラグー ビスク風味 生スパゲティ (ハーフパスタ)
ハンガリー産七面鳥のカツレツ バルサミコと干し柿のソース
ティラミスとミックスベリーソース
カフェ

〈 パン付き 〉

¥8,000

12/21 sat - 12/25 wed

スペシャリテ シマエビとカラスミの冷製 カッペリーニ
寒鰯の炙りカルパッチョ サラダ仕立て
若猪の赤ワイン煮とほうれん草の生スパゲティ (ハーフパスタ)
牛ランプ肉の鉄板焼き モリーユソース 冬の焼き野菜添え
栗のカフェラッテ
カフェ

〈 パン付き 〉

※表示料金の他に、サービス料15%を別途頂戴いたします。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。

※表示料金の他に、サービス料15%を別途頂戴いたします。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。