



< DINNER >  
**Grill Dinner Course**

¥7,000

**アンティパスト**

本日の魚介のカルパッチョ サラダ仕立て 黒オリーブ風味

**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蓮根、ラディッキョ
- ③ 和牛ボロネーゼとパルミジャーノ

※淡路麺業モッチリーニを使用しております

< ピッツァ >

- ④ マルゲリータ
- ⑤ ブッタネスカ
- ⑥ ビアンカ

**選べるグリル**  
下記より 1品 お選びください。

- ① 三河赤鶏のもも肉のグリル 焼き野菜添え
- ② 骨付き仔羊のグリル サルサ ベルデ
- ③ 黒毛和牛サーロインのタリアータ ルッコラとバルサミコソース
- ④ 帆立のグリル ミントマトとバジルペーストのソース
- ⑤ 牛タンのグリルと九条ネギ ペコリーノ風味

**ドルチェ**

本日のドルチェ

**カフェ&パン**

+¥800にて、リモンチェットロ・グラッパに変更できます。

< DINNER >  
**Share Course**

※前日までの要予約

ペア ¥7,000

前菜3種盛り

本日のパスタ(ハーフ)2種

カフェ

< パン付き >

ペア ¥11,000

前菜3種盛り

本日のパスタ(ハーフ)

本日のピザ(ハーフ)

豚肩ロースの鉄板焼 バルサミコソース 焼き野菜添え

本日のドルチェ

カフェ

< パン付き >