

〈 LUNCH 〉

女子会ランチ

¥5,500

※前日迄の要予約
※女性を含むグループ、2名様より承ります。

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

ハーフパスタ

下記より 1品 お選びください。

- 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
 - 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
- ※淡路麺業モッチリーニを使用しております

ピッツァ オーダーブッフェ

- | | |
|-----------------|-----------------|
| ① マルゲリータ | ⑥ クワトロフォルマッジ |
| ② 水牛のマルゲリータ | ⑦ 燻製モッツアレラのビアンカ |
| ③ ブッタネスカ | ⑧ ビアンカ |
| ④ 燻製モッツアレラとサラミ | ⑨ 生ハムとジェノベーゼ |
| ⑤ 白いマルゲリータ ビアンカ | ⑩ ポモドーロ |

ドルチェ

本日のドルチェ

カフェ

コーヒー、紅茶の飲み放題

パン

バケット&EXオリーブオイル

※表示料金に、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。

〈 LUNCH&DINNER 〉

女子会シェアコース

¥7,000 〈フリードリンク 120分制〉

※前日迄の要予約
※女性を含むグループ、2名様より承ります。

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

ハーフパスタ

下記より 1品 お選びください。

- 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
 - 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
- ※淡路麺業モッチリーニを使用しております

メイン

季節の魚料理又は肉料理

ピッツァ オーダーブッフェ

- | | |
|-----------------|-----------------|
| ① マルゲリータ | ⑥ クワトロフォルマッジ |
| ② 水牛のマルゲリータ | ⑦ 燻製モッツアレラのビアンカ |
| ③ ブッタネスカ | ⑧ ビアンカ |
| ④ 燻製モッツアレラとサラミ | ⑨ 生ハムとジェノベーゼ |
| ⑤ 白いマルゲリータ ビアンカ | ⑩ ポモドーロ |

ドルチェ

下記より 1品 お選びください。

- ① フルーツのマチェドニア 白ワインゼリーと季節のソルベ添え
- ② マスカルポーネクリームを包んだカカオのクレープ 温かいベリーソース
- ③ ココナッツのブランマンジェ 苺のソース

コーヒー、紅茶

パン

バケット&EXオリーブオイル

〈 フリードリンク 〉

- | | |
|-----------|--|
| ◆ カクテル | アペロールスピリッツ / カンパリスODA・オレンジ
ジン(トニック・ソーダ) / ウォッカ(トニック・ソーダ)
モスコミュール / カシス(オレンジ・ソーダ)
リモンチェッロソーダ |
| ◆ ソフトドリンク | オレンジ / ウーロン茶 / グレープフルーツ
ノンアルコールスパークリング / ジンジャーエール |

※表示料金に、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。