

Anniversary LUNCH Share Course

ペア ¥16,000
(ホールケーキ付)

※2日前迄の要予約

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 (シェアスタイル)

下記より 2名様で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

ピッツア (シェアスタイル)

下記より 2名様で1品 お選びください。

- ① 水牛のマルゲリータ
- ② クワトロフォルマッジ
- ③ サラミのビアンカ

メイン

季節の魚料理

季節の肉料理

ドルチェ

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

カフェ&パン

+¥800にて、リモンチェッロ・グラッパに変更できます。

※表示料金には、サービス料・税金が含まれています。
※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。

Anniversary DINNER Course

ペア ¥28,000
(乾杯ドリンク & ホールケーキ付)

※2日前迄の要予約

Specialties

牡丹海老とカラスミの冷製 カッペリーニ

自然派イタリアンの巨匠 “植竹隆政”シェフのシグネチャーメニュー

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

ホタルイカとホワイトアスパラガスのカルボナーラ スパゲティーニ

ピッツア

生ハムとルッコラのピッツア (ハーフ)

メイン

桜鯛のポワレ 桜の花とミニトマトのソース

愛知県産知多牛 “響” のグリル モリーユ茸のソース 焼き野菜添え

ドルチェ

下記より 1品 お選びください。

- ① フルーツのマCHED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

カフェ&パン

+¥800にて、リモンチェッロ・グラッパに変更できます。

※表示料金には、サービス料・税金が含まれています。
※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。