〈 LUNCH 〉 3/1 - 4/6

Pranzo Course
-SAKURA-

メイン 1品 ¥5,000　メイン2品 ¥6,000

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 浅蜊と九条葱、キャベツの生姜風味　＋¥600
⑤ 鴨のもも肉の赤ワイン煮と春菊　＋¥800
春限定メニュー
⑥ 桜海老と新玉葱、春キャベツ、菜の花　＋¥500
⑦ ホタルイカとホワイトアスパラガスのカルボナーラ　＋¥600
※淡路麺業モッ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
春限定メニュー
⑬ ホタルイカと春のオルトナーラ　＋¥400
⑭ 空豆と生ハムの燻製モッツァレラのビアンカ　＋¥400

メイン

下記より 1品 または 2品 お選びください。

① 桜鯛のポワレ 桜の花とミニトマトのソース
② 三河赤鶏のパン粉焼き桜風味 グリンピースソース 焼き野菜添え

ドルチェ

桜の花のブランマンジェ 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、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。

〈 DINNER 〉 3/1 - 4/6

Canoviano Course
-SAKURA-

メイン 1品 ¥6,500　メイン2品 ¥7,500

Specialties

海老とカラスミの冷静カッペリーニ
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

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 浅蜊と九条葱、キャベツの生姜風味　＋¥600
⑤ 鴨のもも肉の赤ワイン煮と春菊　＋¥800
春限定メニュー
⑥ 桜海老と新玉葱、春キャベツ、菜の花　＋¥500
⑦ ホタルイカとホワイトアスパラガスのカルボナーラ　＋¥600
※淡路麺業モッ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
春限定メニュー
⑬ ホタルイカと春のオルトナーラ　＋¥400
⑭ 空豆と生ハムの燻製モッツァレラのビアンカ　＋¥400

メイン

下記より 1品 または 2品 お選びください。

① 桜鯛のポワレ 桜の花とミニトマトのソース
② 三河赤鶏のパン粉焼き桜風味 グリンピースソース 焼き野菜添え

ドルチェ

桜の花のブランマンジェ 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、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。