

2024
ottobre



Menu



季節のおすすめコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの豆乳とキノコのポタージュ

Antipasto ～前菜～

季節の鮮魚のカルパッチョ

キノコとポローニャソーセージのフリッタータ

イカ墨リゾットのコロッケ

鳴門金時のテリーヌ

Pizza ～ピッツア～

マロンカボチャと熟成生ハムのカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

三田産ポークとポルチーニソースのリガトーニ

Main ～メイン～

アンガス牛サガリ ゴルゴンゾーラソースと共に

Dolce ～デザート～

本日のドルチェ

ソムリエ厳選のマリアージュワインもご用意しております。

2種 ¥ 1 8 0 0 3種 ¥ 2 7 0 0 4種 ¥ 3 6 0 0

2024
ottobre



Menu

お肉とお魚のメインのフルコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの豆乳とキノコのポタージュ

Antipasto ～前菜～

季節の鮮魚のカルパッチョ

キノコとポローニャソーセージのフリッタータ

イカ墨リゾットのコロッケ

シャインマスカットと生ハム、フレッシュチーズのブルスケッタ

鳴門金時のテリーヌ

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

Pesce ～お魚料理～

淡路産紅葉鯛のオープン焼き ホワイトビネガーソース

Carne ～お肉料理～

宮崎産黒毛和牛の低温調理 ゴルゴンゾーラソースと共に

Pasta ～パスタ～

三田産ポークとポルチーニソースのリガトーニ

イタリア産カラスミのペペロンチーノ

Dolce ～デザート～

本日のドルチェ

ソムリエ厳選のマリアージュワインもご用意しております。

2種 ¥1800 3種 ¥2700 4種 ¥3600

2024
ottobre



Menu



シェフのおすすめコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの豆乳ときのこのポタージュ

Antipasto ～前菜～

季節の鮮魚のカルパッチョ

キノコとポローニャソーセージのフリッタータ

イカ墨リゾットのコロッケ

シャインマスカットと生ハム、フレッシュチーズのブルスケッタ

鳴門金時のテリーヌ

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

Pesce ～お魚料理～

淡路産紅葉鯛のオープン焼き ホワイトビネガーソース

Main ～メイン～

アンガス牛サガリ ゴルゴンゾーラソースと共に

Pasta ～パスタ～

三田産ポークとポルチーニソースのリガトーニ

イタリア産カラスミのペペロンチーノ

Dolce ～デザート～

本日のドルチェ

ソムリエ厳選のマリアージュワインもご用意しております。

2種 ¥1800 3種 ¥2700 4種 ¥3600