

2024
Decembre



Menu



季節のおすすめコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのじゃがいもと生クリームのポタージュ

Antipasto ～前菜～

鹿児島産寒ブリのカルパッチョ

オーガニックの紅芯大根とレーズンのマリネ

イカ墨リゾットのコロッケ

有機トマトと生ハムのテリーヌ

Pizza ～ピッツア～

有機さつまいもとのモッツアレラチーズのカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

北海道産鮭ときのこのクリームスープパスタ

Main ～メイン～

但馬産地鶏のオープン焼き バルサミコソースと共に

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 ¥1800 3種 ¥2700 4種 ¥3600

2024
Decembre



Menu



お肉とお魚のメインのフルコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのじゃがいもと生クリームのポタージュ

Antipasto ～前菜～

鹿児島産寒ブリのカルパッチョ

オーガニックの紅芯大根とレーズンのマリネ

イカ墨リゾットのコロッケ

鳴門金時のサラダのブルスケッタ

有機トマトと生ハムのテリーヌ

自家製スモークサーモンとチーズのかき揚げ

Pesce ～お魚料理～

淡路産天然真鯛のフリット アンチョビとカブラソース

Carne ～お肉料理～

宮崎産黒毛和牛の低温調理 赤ワインとブルーベリーソース

Pasta ～パスタ～

北海道産毛ガニのクリームパスタ

赤ワインでじっくり煮込んだ牛ロースのトマトパスタ

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

Decembre



Menu



シェフのおすすめコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのじゃがいもと生クリームのポタージュ

Antipasto ～前菜～

鹿児島産寒ブリのカルパッチョ

オーガニックの紅芯大根とレーズンのマリネ

イカ墨リゾットのコロッケ

鳴門金時のサラダのブルスケッタ

有機トマトと生ハムのテリーヌ

自家製スモークサーモンとチーズのかき揚げ

Pesce ～お魚料理～

淡路産天然真鯛のフリット アンチョビとカブラソース

Main ～メイン～

但馬産地鶏のオープン焼き バルサミコソースと共に

Pasta ～パスタ～

北海道産毛ガニのクリームパスタ

赤ワインでじっくり煮込んだ牛ロースのトマトパスタ

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