

2025
Marzo



Menu



季節のおすすめコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのサツマイモのポタージュ

Antipasto ～前菜～

長崎産天然コショウ鯛のカルパッチョ

ズッキーニとイタリアンサラミのフリッタータ

イカ墨リゾットのコロッケ

有機トマトのテリーヌ

Pizza ～ピッツア～

アンチョビポテトのカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

赤ワインでじっくり煮込んだ牛ロースと菜の花のトマトパスタ

Main ～メイン～

但馬産地鶏のオープン焼き ポルチーニマスタードソース

Dolce ～デザート～

本日のドルチェ

+390円で、コーヒー、エスプレッソ、ハーブティー

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

2025
Marzo



Menu

お肉とお魚の楽しめるお任せコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのサツマイモのポタージュ

Antipasto ～前菜～

鹿児島産寒ブリのカルパッチョ

ズッキーニとイタリアンサラミのフリッタータ

トマトバジルリゾットのコロッケ

有機トマトのテリーヌ

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

アンチョビポテトのブルスケッタ

Pesce ～お魚料理～

淡路産天然鯛の香草焼き イカ墨ソース

Carne ～お肉料理～

宮崎産黒毛和牛のステーキ ガーリックオニオンソース

Pasta ～パスタ～

赤ワインでじっくり煮込んだ牛ロースと菜の花のトマトパスタ

あざりとハマグリのボンゴレビアンコ

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 ¥1900 3種 ¥2800 4種 ¥3700

2025
Marzo



Menu



シェフのおすすめコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのサツマイモのポタージュ

Antipasto ～前菜～

鹿児島産寒ブリのカルパッチョ

ズッキーニとイタリアンサラミのフリッタータ

トマトバジルリゾットのコロッケ

有機トマトのテリーヌ

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

アンチョビポテトのブルスケッタ

Pesce ～お魚料理～

淡路産天然鯛の香草焼き イカ墨ソース

Main ～メイン～

但馬産地鶏のオープン焼き ポルチーニマスタードソース

Pasta ～パスタ～

赤ワインでじっくり煮込んだ牛ロースと菜の花のトマトパスタ

あざりとハマグリのボンゴレビアンコ

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 9 0 0 3種 ¥ 2 9 0 0 4種 ¥ 3 2 0 0