

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