



# Cena A

¥4,350

## 【前菜】

12種類の前菜盛り合わせ

## 【パスタ料理】

※下記の中から1品お選びください

- 茄子とトマトのシチリア風
- 自家菜園で採れた緑野菜のヴェルデソース
- 新玉ねぎとカラスミのアンチョビ風味
- トリュフ風味のカルボナーラ
- シェフ特製 足利風ナポリタン(+550円)
- 天使海老のラグーソース (+770円)

※パスタ増量+770円にて承っております。

## 【メイン料理】

※下記の中から1品お選びください

- 明石産 天然真鯛のカルパッチョ仕立て
- 鹿児島県産 真鯛のアルフォルノ～オープン焼き～
- 和牛頬肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト添え
- 兵庫県産 丹波朝霧どりの炭火焼き
- スペイン産 イベリコ豚ロースのオスティア風
- 茨城県産 紫峰牛ロースのタリアータ (+2200円)

## Dolce

小さなデザート5種の盛り合せ

コーヒー・紅茶・エスプレッソ  
(カプチーノ、カフェラテ+330円)





# Cena B

¥6,800



## 【前菜1皿目】

シェフ特製 8種類の前菜盛り合せ

## 【前菜2皿目】

※下記の中から1品お選びください

- 明石産 天然真鯛のカルパッチョ仕立て
- 目光と天使の海老のフリット
- 天使海老と帆立貝のアクアコッタ
- ハンガリー産 フォアグラと生ハムのパニーノ (+660円)

## 【スープ】

夏野菜の冷たいガスパチョ

## 【パスタ料理】

※下記の中から1品お選びください

- 自家製パンチェッタとトマトのアマトリチャーナ
- 緑野菜のボンゴレビアンコ
- 黒毛和牛のボローニャ風ラギーソース
- 自家菜園で採れた緑野菜のヴェルデソース
- 北海道産 ウニのクリームソース (+770円)
- 海の幸とトマトのペスカトーレ (+770円)
- 活アワビのペペロンチーノ (+990円)

※パスタ増量+770円にて承っております

## 【メイン料理】

※下記の中から1品お選びください

- 長崎県産 スズキのコトレッタ～パン粉焼き～
- 和牛頬肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト添え
- 兵庫県産 丹波朝霧どりの炭火焼き
- スペイン産 イベリコ豚ロースのオスティア風
- オーストラリア産 燻製にかけた骨付き仔羊の炭火焼き (+330円)
- 茨城県産 紫峰牛ロースのタリアータ (+2200円)

## 【Dolce】

デザート5種類の盛り合せ

コーヒー・紅茶・エスプレッソ  
(カプチーノ、カフェラテ+330円)





# Cena F

¥12,800



こちらのコースは皆様、統一オーダーでのご注文となります。

## 【Antipasti】

明石産 天然真鯛のカルパッチョ仕立て

蝦夷鮑の炭火焼き 肝のソース  
ニョッキ添え

北海縞海老と天使海老のインサラータ

熊本県産 鮎の瞬間スモーク

和牛テールの煮込み  
バチナーラ風

## 【Zuppa】

信濃産 ジュンサイと自家製コンソメのジュレ仕立て

## 【Secondo piatto】

シェフ厳選のお肉を後ほどご紹介いたします。

## 【Primo piatto】

※下記の中からお選びください

○フレッシュトマトソース フェデリーニ

○イタリア産 ポルチーニ茸とハマグリのパゲッティーニ(+1000円)

○イタリア産 ポルチーニ茸と黒毛和牛のポローニャ風ラグーソース フェットチーネ(+1000円)

## 【Dolce】

ドルチェ盛り合せ

カフェ



全ての商品は税込み価格です。



# ビステッカコース



¥6,980

## 【前菜】

※下記の中から1品お選びください

○8種類の前菜 盛り合わせ

○シェフの気まぐれサラダ

## 【パスタ料理】

※下記の中から1品お選びください

○自家製パンチェッタとトマトのアマトリチャーナ

○自家菜園で採れた緑野菜のヴェルデソース

○天使海老のラグーソース (+770円)

\*パスタ増量+770円にて承っております。

## 【メイン料理】

※下記の中から1品お選びください

○熊本県産 あか牛ロースのタリアータ 100g

○茨城県産 紫峰牛ロースのタリアータ 100g

\*50g増量につき+1100円にて承っております。

## Dolce

小さな5種デザート盛り合せ

コーヒー・紅茶・エスプレッソ

