



PranzoA

¥3,980

【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

- カラスミとアンチョビのスパゲッティーニ
- 秋茄子とトマトのシチリア風 スパゲッティーニ
- トリュフ風味のカルボナーラ スパゲッティーニ
- トリッパのマンドローニャ風 ペンネ (+550円)
- 天使海老のラグーソース スパゲッティーニ (+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
- 明石産 天然真鯛のアルフォルノ～オーブン焼き～
- 宮城県産 日向鶏の炭火焼き
- 鹿児島県産 黒豚ロースのオスティア風
- 和牛頬肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト添え
- 宮城県産 仙台牛ロースのタリアータ (+2500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)



Pranzo B

¥5,200

【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
- 天使海老と磯つぶ貝のアクアコッタ
- 目光と天使海老のフリット
- フランス産 フォアグラと生ハムのパニーノ (+660円)

【パスタ料理】

※下記の中から1品お選びください

- 黒毛和牛のボローニャ風 スパゲッティニ
- ムール貝のトマトソース スパゲッティニ
- 自家菜園で採れた季節野菜のジェノベーゼ風 スパゲッティニ
- 天使海老のラグーソース スパゲッティニ (+660円)
- ポルチーニ茸と海の幸のモンテマーレ スパゲッティニ (+1200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

- 北海道産 八角の松の実焼き
- 和牛頬肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト添え
- 宮崎県産 日向鶏の炭火焼き
- 鹿児島県産 黒豚ロースのオスティア風
- シェフ特製 トリップのマンドローニャ風
- 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)
- 宮城県産 仙台牛ロースのタリアータ (+2500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)

Pranzo C

¥6,950

こちらのコースは2名様以上でのご注文となります。

【前菜1皿目】

シェフ特製 クワトロミスト

【前菜2皿目】

天使海老のパンチェッタ巻き
～イタリア職人が作るロビオラチーズのソース～

【前菜3皿目】

西京味噌でマリネしたフォアグラのソテー
大根のコンソメ煮添え

【パスタ料理】

※下記の中から1品お選びください

- フレッシュトマトソース フェデリーニ
- 緑野菜とハマグリของボンゴレビアンコ
- 黒毛和牛のボローニャ風ラグーソース
- 蝦夷アワビのペペロンチーノ (+990円)

※増量+770円にて承っております

【メイン料理】

シェフが厳選し取り寄せたお肉を
お好みでお選びください
(係りの者がワゴンにてご説明いたします)

【Dolce】

小さなデザート盛り合わせ

カフェ

コーヒー・紅茶・エスプレッソ



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
- 天使海老のラゲーソース (+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
- 宮城県産 仙台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

全ての商品は税込み価格です。