



Corso di pasta

1980 円 (税抜)

パスタコース

※下記の前菜の中から 1 品と、右記のパスタ料理の中から 1 品お選びください

Antipasto

～前菜～

- シェフの気まぐれサラダ 色々な前菜を添えて (1 番人気!)
- 金目鯛と鮪のミラノボール (寿司仕立て)
- 勝浦産 金目鯛のカルパッチョ仕立て
- オホーツク産 天然紅鮭の自家製スモーク
- 天使海老のカルピオーネ
- イタリア パルマ産の生ハム ルーコラサラダ添え
- 天使海老のフリット
- 厚岸産 牡蠣のフリット トリュフ風味のタルタルソース (+500 円)
- 12 種類の前菜盛り合わせ (+700 円)

*表記されている全ての価格に消費税は含まれておりません。



Primo piatto

(パスタ料理)

下記のパスタ料理の中から1品お選びください

~Pomodoro~

- 茄子とトマト、モッツアレラチーズのシチリア風スパゲッティ
- グアンチャーレとトマトのアマトリチャーナ スパゲッティ
- 手打ちパスタのピーチ 海の幸とポルチーニ茸のソース (+800円)

~Olio~

- アンチョビとカラスミのスパゲッティ
- 手打ちパスタのピーチ 色々野菜のバチナーラ風ソース
- ブロッコリーとハマグリ of スパゲッティ カリカリにしたパン粉がけ
- 菜花のヴェルデソース スパゲッティ

~Ragu~

- ホタルイカのラグーソース スパゲッティ
- 手打ちパスタのピーチ 黒毛和牛のボローニャ風ラグーソース (+300円)
- 長野県産天然猪のラグーソース フェットチーネ燻製チーズがけ (+500円)

~Panna~

- 黒トリュフとグアンチャーレのカルボナーラ スパゲッティ
- サーモンとアボカド、ゴルゴンゾーラチーズのペンネ
- 天使海老とクリーム of ラグーソース スパゲッティ (+600円)
- ウニのクリームソース スパゲッティ (+500円)

(ドルチェ)

5種類の小さなデザート盛り合せ

コーヒー・紅茶・エスプレッソ

【アイスコーヒー アイ스티ー、カプチーノ各+300円】

フォカッチャ



*表記されている全ての価格に消費税は含まれておりません。