

LUNCH

～ パスタコース ～

Amuse

どうもろこしの冷製ズッパ

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント
(瞬菜・旬魚・手作りサルーミ・果物の取り合わせ)

Bread

自家製パン

Pasta

京都・舞鶴 剣先烏賊 ハーブ
プッタネスカビアンカ

OR

牛ホホ肉 ペコリーノチーズ

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥2,500

LUNCH

～ ランチコース ～

Amuse

どうもろこしの冷製ズッパ

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(瞬菜・旬魚・手作りサルーミ・果物の取り合わせ)

Bread

自家製パン

Pasta

京都・舞鶴 剣先烏賊 ハーブ
プッタネスカビアンカ

OR

牛ホホ肉 ペコリーノチーズ

Main dish

博多地鶏もも肉の備長炭火焼き
小悪魔風

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥3,500

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※毎月コースの内容が変更します。

LUNCH

(ディナーコースの内容になっております)

～ 季節のコース～

Amuse

とうもろこしの冷製ズッパ

1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(瞬菜・旬魚・手作りサルーミ・果物の取り合わせ)

2° Appetizer

夏穴子のスパイシー

クリスピー・フリット

Bread

自家製パン

Pasta

スパゲッティ

牛ホホ肉 ペコリーノチーズ

Salada

サラダ

Main dish

鹿児島ふくどめ小牧場より
《サドルバック》サルシッチャ

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥6,000

LUNCH

(ディナーコースの内容になっております)

～リナシメントコース～ 当店のスペシャルティを中心とした内容です。

Amuse

どうもろこしの冷製ズッパ

1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(瞬菜・旬魚・手作りサルーミ・果物の取り合わせ)

2° Appetizer

生雲丹 帆立貝 コンソメジュレ

3° Appetizer

夏穴子のスパイシー

クリスピー・フリット

Bread

自家製パン

Pasta

サマートリュフのタヤリン

ランゲの宝物《オッチェッリさん》のクルティン

Salada

サラダ

Main dish

黒毛和牛のビステッカ スリランカ産 生胡椒

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥8,000

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※毎月コースの内容が変更します。

LUNCH

アラカルト

～メインディッシュ～

※シェアしてご提供致します。

Main dish

鹿児島ふくどめ小牧場より
《サドルバック》サルシッチャ
¥2,700

黒毛和牛のビステッカ スリランカ産 生粒胡椒
¥4,100

※5名様以上でのご利用の際は、事前にメニューをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。

DINNER

～ 季節のコース ～

Amuse

とうもろこしの冷製ズッパ

1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(瞬菜・旬魚・手作りサルーミ・果物の取り合わせ)

2° Appetizer

夏穴子のスパイシー

クリスピー・フリット

Bread

自家製パン

Pasta

スパゲッティ

牛ホホ肉 ペコリーノチーズ

Salada

サラダ

Main dish

鹿児島ふくどめ小牧場より
《サドルバック》サルシッチャ

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥6,000

DINNER

～リナシメントコース～ 当店のスペシャリテを中心とした内容です。

Amuse

どうもろこしの冷製ズッパ

1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(瞬菜・旬魚・手作りサルーミ・果物の取り合わせ)

2° Appetizer

生雲丹 帆立貝 コンソメジュレ

3° Appetizer

夏穴子のスパイシー

クリスピー・フリット

Bread

自家製パン

Pasta

サマートリュフのタヤリン

ランゲの宝物《オッチェッリさん》のクルティン

Salada

サラダ

Main dish

黒毛和牛のビステッカ スリランカ産・生胡椒

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥8,000

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※毎月コースの内容が変更します。

A LA CARTE

～ アラカルト ～

アミューズ

どうもろこしの冷製ズッパ

¥800

前菜

インサラティッシマ・リナシメント

(瞬菜・旬魚・手作りサルーミ・果物の取り合わせ)

¥2,400

生雲丹 帆立貝 コンソメジュレ

¥2,900

夏穴子のスパイシー

クリスピー・フリット

¥1,500

パスタ

スパゲッティーニ

京都・舞鶴 剣先烏賊 ハーブ

プッタネスカビアンカ

¥1,900

スパゲッティ

牛ホホ肉 ペコリーノチーズ

¥1,900

タヤリン ランゲの宝物《オッチェッリさん》のクルティン (トリュフ+800円)

¥2,000

A LA CARTE

～ アラカルト ～

メイン

博多地鶏もも肉の備長炭火焼き 小悪魔風
¥2,500

鹿児島ふくどめ小牧場より
《サドルバック》サルシッチャ
¥2,700

黒毛和牛のビステッカ スリランカ産 生胡椒
¥4,100

チーズ

チーズの盛り合わせ
¥1,500

デザート

すもものティラミス
¥800

※5名様以上でのご利用の際は、事前にメニューをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。