

LUNCH

～ パスタコース ～

Amuse

水蛸とジャガイモの冷製ズッパ

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

瀬戸内シラスとサルデーニャ産
からすみのペペロンチーノ

OR

初夏野菜のジェノベーゼ

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

水蛸とジャガイモの冷製ズッパ

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

瀬戸内シラスとサルデーニャ産
からすみのペペロンチーノ

OR

初夏野菜のジェノベーゼ

Main dish

牛《サガリ》のタリアータ
エシャロットと赤ワインのリストレット

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

水蛸とジャガイモの冷製ズッパ

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

車海老のイン・パデッラ
カリアリ風

Bread

自家製パン

Pasta

スパゲッティーニ
初夏野菜と牛タンのジェノベーゼ

Salada

サラダ・グラニータ

Main dish

鹿児島ふくどめ小牧場より
ウェットエイジング“サドルバック”の備長炭火焼き
カラブリアの赤い悪魔ソース

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

水蛸とジャガイモの冷製ズッパ

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

車海老のイン・パデッラ
カリアリ風

3° Appetizer

博多地鶏とトウモロコシ

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・グラニータ

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

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
ウェットエイジング“サドルバック”の備長炭火焼き
カラブリアの赤い悪魔ソース
¥3,500

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

水蛸とジャガイモの冷製ズッパ

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

車海老のイン・パデッラ
カリアリ風

Bread

自家製パン

Pasta

スパゲッティーニ
初夏野菜と牛タンのジェノベーゼ

Salada

サラダ・グラニータ

Main dish

鹿児島ふくどめ小牧場より
ウェットエイジング“サドルバック”の備長炭火焼き
カラブリアの赤い悪魔ソース

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

水蛸とジャガイモの冷製ズッパ

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

車海老のイン・パデッラ
カリアリ風

3° Appetizer

博多地鶏とトウモロコシ

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・グラニータ

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

水蛸とジャガイモの冷製ズッパ

¥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

車海老のイン・パデッラ

カリアリ風

¥2,300

博多地鶏とトウモロコシ

¥1,900

パスタ

スパゲッティーニ 瀬戸内シラスとサルデーニャ産

からすみのペペロンチーノ

¥1,800

スパゲッティーニ

初夏野菜と牛タンのジェノベーゼ

¥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

鹿児島ふくどめ小牧場より
ウェットエイジング“サドルバック”の備長炭火焼き
カラブリアの赤い悪魔ソース
¥3,200

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

リコッタチーズムースとブラッドオレンジソルベ
¥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。