

10月 LUNCH

～ プリフィクスランチ ～

Aコース ¥2,500 《アミューズ・前菜・パスタ・ドルチェ・カフェ》

Bコース ¥3,500 《アミューズ・前菜・パスタ・メイン・ドルチェ・カフェ》

Amuse

南瓜ニョッキ グラナパダーノ

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(20品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

Bread

自家製パン 2種

Pasta

下記よりお選びください

1. 秋刀魚 九条葱 すだちの香り
2. 色々茸 ペペロンチーノ
3. 和牛 ポロネーゼ

Main

下記よりお選びください

1. 秋鮭オープン焼き 白ワイン軽いクリーム
2. ふくどめ小牧場より 幸福豚ロースト ジンジャーマスタード添え
3. 黒毛和牛炭火焼き 三種の塩と共に (+¥800)

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

※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。
※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。

10月 LUNCH ～季節プリフィクスコース～

(ディナーコースと同じ内容になっております)

Amuse

南瓜ニョッキ グラナパダーノ

1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

2° Appetizer

秋鮭オープン焼き
白ワイン軽いクリーム

Pasta

下記よりお選びください

1. 秋刀魚 九条葱 すだちの香り
2. 色々茸 ペペロンチーノ
3. 和牛 ボロネーゼ
4. タヤリン トリュフ ランゲの宝物クルティン (+¥800)

Salada

秋サラダ

Main dish

下記よりお選びください

1. 長崎県産 ハタソテー 大黒本しめじ
2. 北海道産白雪鴨 胸肉ロースト 黒葡萄のアクセント
3. 黒毛和牛炭火焼き 三種の塩と共に (+¥800)

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥6,000

※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。

※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。

10月 LUNCH ～リナシメントコース～

(ディナーコースと同じ内容になっております)

当店のスペシャリテを中心とした内容です。

Amuse

南瓜ニョッキ グラナパダーノ

1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

2° Appetizer

長崎県産 ハタソテー
イタリア産 ポルチーニ茸

Bread

自家製パン 2種

Pasta

タヤリントリュフ
ランゲの宝物クルティン

Salada

秋サラダ

Main dish

黒毛和牛炭火焼き
三種の塩と共に

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥8,000

※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。
※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。

10月 DINNER

～ 季節プリフィクスコース ～

Amuse

南瓜ニョッキ グラナパダーノ

1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

2° Appetizer

秋鮭オープン焼き
白ワイン軽いクリーム

Pasta

下記よりお選びください

1. 秋刀魚 九条葱 すだちの香り
2. 色々茸 ペペロンチーノ
3. 和牛 ポロネーゼ
4. タヤリン トリュフ ランゲの宝物クルティン (+¥800)

Salada

秋サラダ

Main dish

下記よりお選びください

1. 長崎県産 ハタソテー 大黒本しめじ
2. 北海道産白雪鴨 胸肉ロースト 黒葡萄のアクセント
3. 黒毛和牛炭火焼き 三種の塩と共に (+¥800)

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥6,000

※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。
※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。

10月 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

南瓜ニョッキ グラナパダーノ

1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

2° Appetizer

長崎県産 ハタソテー
イタリア産 ポルチーニ茸

Bread

自家製パン 2種

Pasta

タヤリンドリュフ
ランゲの宝物クルティン

Salada

秋サラダ

Main dish

黒毛和牛炭火焼き
三種の塩と共に

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥8,000

※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。

※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。

A LA CARTE

～ アラカルト ～

アミューズ

南瓜ニョッキ グラナパダーノ
¥800

前菜

インサラティッシマ・リナシメント

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

¥2,800

秋鮭オープン焼き
白ワイン軽いクリーム
¥2,500

秋サラダ
¥1,600

パスタ

スパゲッティーニ
秋刀魚 九条葱 すだちの香り
¥2,000

スパゲッティーニ
色々茸 ペペロンチーノ
¥1,900

スパゲッティ
和牛 ボロネーゼ
¥2,000

タヤリン トリュフ ランゲの宝物クルティン
¥2,800

A LA CARTE

～ アラカルト ～

メイン

長崎県産 ハタソテー
イタリア産 ポルチーニ茸
¥3,800

北海道産白雪鴨 胸肉ロースト
黒葡萄のアクセント
¥3,000

黒毛和牛炭火焼き
三種の塩と共に
¥3,600

チーズ

チーズの盛り合わせ
¥1,500

デザート

栗 マスカルポーネムース
¥800