

7月 LUNCH

～ プリフィクスランチ ～

Aコース(平日限定 軽めのコース) ¥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》

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

("15"品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜

見て楽しい、食べて美味しい。15種類の味を堪能ください)

2° Appetizer

鱧フリット

Bread

自家製パン 2種

Pasta

下記よりお選びください

モロヘイヤ オクラ トランプナーゼ

焼スルメイカ 大葉

焼茄子 和牛 幸福豚

手打ちパスタ タヤリン トリュフ (+ ¥1,000)

Main dish

下記よりお選びください

平政ロースト パプリカ 伏見唐辛子ソース

ホロホロ鳥 カチャトーラ ローマ風

ふくどめ小牧場より 幸福豚 オープン焼 ンドゥイヤ添え

58℃ 4時間 低温調理 黒毛和牛《希少部位 クツベラ》

葉唐辛子ディップ (+ ¥1,000)

Dessert

パッションフルーツ カッサータ

食後のお飲み物

※5名様以上でのご利用の際は、事前にご予約をお決め頂き、料理内容を統一させて頂いております。

※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。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができません。ご相談ください。

7月 LUNCH ～季節プリフィクスコース～

※前日までの要予約（ディナーコースと同じ内容になっております）

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

見て楽しい、食べて美味しい。30種類の味を堪能ください）

2° Appetizer

ジャンボマッシュルーム 香草パン粉焼

Bread

自家製パン 2種

Pasta

下記よりお選びください

ちりめん山椒 香ばしい獅子唐 フレッシュトマト アラビアータ

湯引鱧フリット アーリオオーリオ 柚子胡椒風味

和牛 幸福豚 枝豆 ボロネーゼ

*シェフスペシャリテ 手打ちパスタ タヤリン トリュフ（+¥1,000）

Main dish

下記よりお選びください

アマランサスの衣を纏った舌平目 その出汁とトマトソース

仔牛カツレツ ルッコラ ケッカー添え

仔羊 オーブン焼き シェリービネガー風味

58℃ 4時間 低温調理 黒毛和牛《希少部位 クツペラ》

葉唐辛子ディップ（+¥1,000）

Dessert

クレマカタラーナ

食後のお飲み物

¥6,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にご予約いただき、コースをお決め頂き、料理内容を統一させて頂いております。

※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。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができません。ご相談ください。

7月 LUNCH ～お勧めコース～

※前日までの要予約（ディナーコースと同じ内容になっております）

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

見て楽しい、食べて美味しい。30種類の味を堪能ください）

2° Appetizer

穴子フリット スパイス風味

Bread

自家製パン 2種

Pasta

*シェフスペシャリテ 手打ちパスタ

タヤリントリュフ

Main dish

仔牛 香草パン粉焼

58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛《希少部位 クツベラ》

葉唐辛子ディップ

盛り合わせ

Dessert

ヴァローナチョコレート テリーヌ

食後のお飲み物

¥8,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にコースをお決め頂き、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。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

7月 LUNCH ～スペシャルコース～

当店のスペシャルティを中心とした内容です。

※3日前までの要予約（ディナーコースと同じ内容になっております）

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

（"40"品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜

見て楽しい、食べて美味しい。40種類の味を堪能ください）

2° Appetizer

焼とこふし ジェノベーゼ

3° Appetizer

オコゼ オープン焼き 頭煎餅
ずんだ白玉

Bread

自家製パン 2種

Pasta

*シェフスペシャルティ 手打ちパスタ
タヤリントリュフ

Main dish

イベリコ豚 ロースト
エシャロット 赤ワインソース

Dessert

ドルチェ盛り合わせ

食後のお飲み物

¥11,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にコースをお決め頂き、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。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

7月 DINNER

～ 季節プリフィクスコース ～

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

見て楽しい、食べて美味しい。30種類の味を堪能ください)

2° Appetizer

ジャンボマッシュルーム 香草パン粉焼

Bread

自家製パン 2種

Pasta

下記よりお選びください

ちりめん山椒 香ばしい獅子唐 フレッシュトマト アラビアータ

湯引鱧フリット アーリオオーリオ 柚子胡椒風味

和牛 幸福豚 枝豆 ボロネーゼ

*シェフスペシャリテ 手打ちパスタ タヤリン トリュフ (+¥1,000)

Main dish

下記よりお選びください

アマランサスの衣を纏った舌平目 その出汁とトマトソース

仔牛カツレツ ルッコラ ケッカー添え

仔羊 オープン焼き シェリービネガー風味

58℃ 4時間 低温調理 黒毛和牛《希少部位 クツペラ》

葉唐辛子ディップ (+¥1,000)

Dessert

クレマカタラーナ

食後のお飲み物

¥6,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にご予約いただき、コースをお決め頂き、料理内容を統一させて頂いております。

※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。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

7月 DINNER

～ お勧めコース～

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

見て楽しい、食べて美味しい。30種類の味を堪能ください)

2° Appetizer

穴子フリット スパイス風味

Bread

自家製パン 2種

Pasta

*シェフスペシャリテ 手打ちパスタ

タヤリントリュフ

Main dish

仔牛 香草パン粉焼

58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛《希少部位 クツペラ》

葉唐辛子ディップ

盛り合わせ

Dessert

ヴァローナチョコレート テリーヌ

食後のお飲み物

¥8,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にコースをお決め頂き、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。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

7月 SPECIAL COURSE

～ スペシャルコース～ 当店のスペシャリテを中心とした内容です。

※3日前までの要予約（ディナーコースと同じ内容になっております）

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

（" 40 " 品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜

見て楽しい、食べて美味しい。40種類の味を堪能ください）

2° Appetizer

焼とこふし ジェノベーゼ

3° Appetizer

オコゼ オープン焼き 頭煎餅
ずんだ白玉

Bread

自家製パン 2種

Pasta

*シェフスペシャリテ 手打ちパスタ
タヤリントリュフ

Main dish

イベリコ豚 ロースト
エシャロット 赤ワインソース

Dessert

ドルチェ盛り合わせ

食後のお飲み物

¥11,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にコースをお決め頂き、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。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

A LA CARTE

～ アラカルト ～

※アラカルトは2名様分です。シェアしてご提供致します。

《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

見て楽しい、食べて美味しい。30種類の味を堪能ください)

*シェアでのご提供ができない為、一人一皿のオーダーとなります。

¥4,200

穴子フリット スパイス風味

¥2,600

アマランサスの衣を纏った舌平目 その出汁とトマトソース

¥2,800

本日のサラダ

¥1,800

《パスタ》

スパゲッティーニ

ちりめん山椒 香ばしい獅子唐 フレッシュトマト アラビアータ

¥1,800

スパゲッティ

湯引鱧フリット アーリオオーリオ 柚子胡椒風味

¥1,800

スパゲッティ

和牛 幸福豚 枝豆 ボロネーゼ

¥2,000

*シェフスペシャリテ 手打ちパスタ タヤリン トリュフ

¥3,500

A LA CARTE

～ アラカルト ～

メイン

ふくどめ小牧場より 幸福豚ロースト ンドゥイヤ添え
¥2,500

仔牛カツレツ ルッコラ ケッカー添え
¥3,000

仔羊オープン焼き シェリービネガー風味
¥2,600

58℃4時間 低温調理 黒毛和牛《希少部位 クツベラ》
葉唐辛子ディップ
¥3,800

デザート

本日のドルチェ
¥1,000

DRINK

～ ドリンク ～

グラスワイン
¥1,000～

ボトルワイン
¥5,000～