

## DINNER COURSE 17:30 - 22:00

### 夜のセットメニュー

[1名様] ¥4,500

※2名様単位でのご注文になります。  
3名様の場合は+3,800で追加できます。



#### Tボーンステーキセット

- ・前菜の盛り合わせ
- ・パスタ
- ・Tボーンステーキ300g
- ・デザート

#### ベネツィア風 ブイヤースセット

- ・前菜の盛り合わせ
- ・パスタ
- ・ブイヤース
- ・デザート



3名様からご用意させていただきます。

### 女子会コース

[お一人様] ¥4,500

女性のお客様限定 90分飲み放題つき

- ・前菜の盛り合わせ
- ・パスタ
- ・魚料理 or お肉料理
- ・デザート



## A LA CARTE

サラダ Insalata	1/2 size	
色々な季節野菜のグリーンサラダ	¥ 950	¥ 500
色々なトマトと自家栽培のマイクロリーフサラダ	¥ 950	¥ 500
生ハムと自家栽培のルコラのサラダ	¥ 950	¥ 500
スモークサーモンとクルトンのサラダ	¥1,000	¥ 600
ゆで卵とアンチョビのニース風サラダ	¥1,200	¥ 700

パスタ Pasta	1/2 size	
国産豚のコマ切れと白ネギのトマトソース	¥1,500	¥ 800
牡蠣と青梗菜のカルボナーラ 温泉卵添え	¥1,500	¥ 900
寒ブリと柚子のアーリオ エ オーリオ フレッシュトマト和え	¥1,400	¥ 800
豚バラ肉のスモークと茄子のクリームソース 水菜添え	¥1,600	¥ 1,000
地鶏のささみと蕪のトマト煮込みソース	¥1,300	¥ 800
サーモンと色々なキノコのスパゲティ カリカリじゃが芋添え	¥1,500	¥ 900
魚介類のイカ墨ソース	¥1,500	¥ 900
オマールエビのリングイーネ ニース風 [2~3名様]	¥3,500	

※当店のパスタは自家製麺を使用しております。冷めると固くなりますので  
温かい内にお召し上がりください。

魚料理 Cena a base di pesce	1/2 size	
本日の鮮魚のソテー 茄子とズッキーニのマリネ添え	¥2,500	¥1,250
本日の鮮魚のアクアパッツァ 色々な野菜とアサリのスープ	¥2,500	¥1,250
海老のグリルと温野菜	¥2,800	¥1,400
魚介類のブイヤース ベネツィア風	¥3,500	

肉料理 La carne cucina	1/2 size	
地鶏のモモ肉のソテー キノコとバターのトリュフ香るソース	¥2,200	¥1,200
牛タンの煮込み 自家製デミグラスソース	¥2,500	¥1,500
近江牛の頸肉のスライスと温野菜 ホワイトバルサミコとレモンのソース	¥2,800	¥1,800
近江牛の熟成肩ロース グリーンアスパラとグラナパダーノの軽いグラタン添え	¥3,500	
アンガス牛のTボーンステーキ300g	¥4,800	

### デザート dolce

柑橘類のクレームブリュレ フルーツ添え	¥ 900
フォンダンショコラとバニラのジェラート	¥ 900
パルメザンチーズの焼きたてチーズフレ	¥ 900
本日のフルーツの盛り合わせ マチエドニア風	¥ 900
柑橘類のスープに付け込んだブリオッシュ ジェラート添え	¥ 900