

DINNER COURSE 17:30-22:00

夜のセットメニュー

[1名様] ¥ 4,950

※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ポーンステーキセット

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

ベネツィア風 プイヤベースセット

- ・前菜の盛り合わせ
- ・パスタ
- ・プイヤベース
- ・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

[1名様] ¥ 4,950

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	¥ 1,100	¥ 600
色々なトマトと自家栽培のマイクロリーフサラダ	¥ 1,100	¥ 600
生ハムと自家栽培のルコラのサラダ	¥ 1,200	¥ 600
スモークサーモンとクルトンのサラダ	¥ 1,300	¥ 800
ゆで卵とアンチョビのニース風サラダ	¥ 1,500	¥ 900

パスタ Pasta 1/2 size

山菜とばら肉のカルボナーラ	¥1,650	¥ 900
小海老とほうれん草のトマトクリームソース	¥1,650	¥ 1,000
穴子と春キャベツのペペロンチーノ 水菜添え	¥1,540	¥ 900
篠島産 コウナゴとあさつきのペペロンチーノ 温泉卵添え	¥1,760	¥ 1,100
粗挽きボロネーゼと自家製モッツアレラのトマトソース	¥1,540	¥ 900
スモークサーモンとグリーンアスパラのクリームソース	¥1,650	¥ 1,000
魚介類のイカ墨ソース	¥1,650	¥ 1,000
オマールエビのリングイーネ ニース風 [2~3名様]	¥3,850	

※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	¥2,750	¥1,400
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	¥2,750	¥1,400
海老のグリルと温野菜	¥3,080	¥1,540
魚介類のプイヤベース ベネツィア風	¥3,850	

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	¥2,600	¥1,500
牛タンの煮込み 自家製デミグラスソース	¥2,750	¥1,650
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	¥3,100	¥2,000
近江牛の熟成肩ロース グリーンアスパラとグラナバダーノの軽いグラタン添え	¥3,850	
アングス牛のTポーンステーキ300g	¥5,300	

デザート dolce

柑橘類のクレームブリュレ フルーツ添え	¥ 980
フォンダンショコラとバニラのジェラート	¥ 980
バルメザンチーズの焼きたてチーズスフレ	¥ 980
本日のフルーツの盛り合わせ マチエドニア風	¥ 980
柑橘類のスープに付け込んだプリオッシュ ジェラート添え	¥ 980