

## 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 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 ブイヤベースセット

- ・前菜の盛り合わせ
- ・パスタ
- ・ブイヤベース
- ・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	￥ 700
色々なトマトと自家栽培のマイクロリーフサラダ	￥ 1,100	￥ 700
生ハムと自家栽培のルコラのサラダ	￥ 1,200	￥ 750
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ァ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
魚介類のブイヤベース ベネツィア風	￥3,850	
ブイヤベースのスープでパスタ、リゾットのどちらかをお作りする事が出来ます。 リゾット ¥1,000、パスタ ¥800		

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	￥3,000	￥1,500
牛タンの煮込み 自家製デミグラスソース	￥2,900	￥1,650
骨付き子羊のローストと温野菜 ホワイトバルサミコとレモンのソース	￥3,500	￥2,000
近江牛のイチボのロースト	￥4,500	
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		
アンガス牛のTボーンステーキ300g	￥6,500	

### 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
パルメザンチーズの焼きたてチーズフレ	￥ 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ブリオッシュ ジェラート添え	￥ 980