

# DINNER COURSE 17:30 - 22:00

## 夜のセットメニュー

[1名様] ¥ 7,500

※2名様単位での注文になります。  
3名様の場合は+4,300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 450g
- ・デザート

## ベネツィア風 ブイヤベースセット

[1名様] ¥ 5,500

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



- ・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	
水蛸と大根のジェノベーゼソース	¥1,650	¥ 1,000
モルタデッラソーセージとほうれん草のトマトクリームソース	¥1,650	¥ 1,000
冬瓜と粗挽きミンチの辛口ボロネーゼ	¥1,540	¥ 1,000
アオリイカとズッキーニのペペロンチーノ 紅紫蘇和え	¥1,760	¥ 1,100
渡り蟹と枝豆のトマトクリームソース ルコラ添え	¥1,540	¥ 1,000
アンチョビのクリームソースと夏野菜のスパゲティ生ハム添え	¥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 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 carne	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	¥3,500	¥1,800
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 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	¥4,500	
アンガス牛のTボーンステーキ450g	¥10,000	

## 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