



Menu Corso

コースメニュー

14周年特別ディナーコース

¥4,900

- ✔ アミューズ
- ✔ 瀬戸内たこのマリネとスモークしたサワラのカルパッチョ
- ✔ ポルチーニ茸と和牛のミートソース フェットチーネ
※スペシャリテ 生うにのスパゲティに変更できます。
- ✔ ホタルイカと春キャベツのリゾット
- ✔ 和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
- ✔ フォンダンショコラ

プレミアムコース

¥6,900
(2名様から)

- ✔ 北条産新玉ネギ 冷製ポターージュ
- ✔ 本日の前菜盛り合わせ
- ✔ 季節の野菜料理
- ✔ 天然鯛の白ワイン蒸し 蛤と春キャベツのソース
- ✔ シャラン鴨のロースト フォアグラのソテー添え
- ✔ フェットチーネ フルーツトマトとモッツアレラ
or ホタルイカのリングイーネ 自家製からすみかけ
- ✔ ドルチェ／カフェ

- ・仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。
- ・食材でお苦手やアレルギーがございましたらお申し付けくださいませ。



A la carte
アラカルト

前菜 *Antipasti*

✔ 前菜盛り合わせ (1人前)	¥1,200
(スペシャル)	¥1,800
✔ パルマ産生ハムとトスカーナのサラミ	¥1,400
✔ 豚肉と鴨のテリーヌ	¥1,260
✔ 季節野菜のサラダ	¥850
✔ 本日の鮮魚カルパッチョ	¥1,300~
✔ 自家製スモークサーモンとアボカドのタルタル	¥1,260
✔ カプレーゼ	¥950
✔ カチョカヴァロチーズのオープン焼き	¥1,480

パスタ/リゾット *Pasta / Risotto*

大盛りプラス¥200

✔ モッツァレラチーズ入りトマトソーススパゲティ	¥1,100
✔ スペシャルite 生うにのスパゲティ	¥1,460
✔ スモークサーモンのクリームソーススパゲティ	¥1,200
✔ ホタテ貝のリングイーネ 自家製からすみかけ	¥1,260
✔ スパゲティ アーリオ・オーリオ・ペペロンチーニ	¥1,000
✔ VIOLA 風ミートソース	¥1,360
✔ ローマ風カルボナーラ	¥1,400
✔ チーズのリゾット	¥1,200
✔ ボルチーニ茸のリゾット	¥1,460