

12/2(月)～12/29(日)限定のParty Menu

* 12/23・24の両日は除く。

* 12/22・29(共に日曜日)は、営業いたします。

CENA "PUGLIESE"

宴会の多いこの時期だから
女子会系？野菜たっぷりコース

* 大皿でお出しします。

滋味深い“野菜前菜”5種

人参のオイル漬け
プーリア特産ブラータチーズとトマト
くたくた長ネギと卵のオープン焼き
ちりめんキャベツの柔らか煮
乾燥そら豆ピューレとトレビス

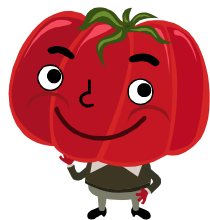
菜花とアンチョビーの自家製オレッキエツテ

塩豚と青菜、じゃが芋と燻製チーズの重ね焼き

ドルチェ3品盛り合わせ

カフェ

4,000円



CENA "SICILIANI"

ガッツリボリューム重視
男子会系！豚肉料理コース

* 大皿でお出しします。

豚肉と野菜の“シチリア前菜”5種

塩釜焼き豚
サラミ盛り合わせ
豚肉のゼリー寄せ
季節野菜のグリル
カルチョーフィのフリッタータ

豚肉とくるみのラグーのタリアテッレ

燻製スカモルツァとブロッコリーのリゾット

豚スペアリブとちりめんキャベツの煮込み

ゴッドファーザー風 カンノーロ

カフェ

4,500円

CENA "LUSSOSO"

前菜からドルチェまで選べる

プチ贅沢コース

* 個別に分けてお出しします。

“冷たいアンティパスト”

ブラータと野菜の盛り合わせ 又は
甘海老とみかんのサラダ仕立て

“温かいアンティパスト”

大山鶏のガランティーナ 白レバー添え 又は
ブロッコリーとリコッタ、卵のオープン焼き

“プリモピアット” 1品目

4種チーズの自家製ニョッキ 又は
サラミと茸、リコッタフォルテのトマトソース リガトーニ

“プリモピアット” 2品目

溺れタコのリゾット 又は
リングイネ入り 乾燥そら豆のズッパ

“セコンドピアット”

本日の鮮魚と生しらす、菜花の煮込み 又は
仔牛のパン粉焼き 葱のブラザート添え

“ドルチェ”

別メニューよりお好きなものをどうぞ

カフェ

4,800円

* この時期だけの飲み放題プラン(¥2,500)もございます。

* 2～18名様まで承ります。

* ご予約のみの限定コースです。ご来店日の2日前までに、必ずご予約ください。

* CENA“LUSSOSO”(¥4,800)を8名様以上で予約される場合は、プリフィクスの内容を事前にお決めください。

* 仕入の状況により、やむを得ず材料・メニューが変更となる場合がございます。ご了承ください。

* 上記料金にはコペルト(お水と自家製パン代として)と消費税が含まれています。