

¥4,000コース

(税・コペルト込)

前菜5品盛り合わせ

又は

下記からお好きな前菜2品をお選び下さい

冷前菜: 甘海老とクスクスのサラダ シチリア風
白身魚のインボルティーニ

温前菜: 2色トマトのスカッタリチャーティ(にんにくオイル煮)
地鶏のローストといろいろ茸の赤ワインマリネ

下記からお好きなパスタを1品お選びください。

パスタ: トマトとバジルのスパゲティ(又はアラビアータ)
生ハムとレモンのリゾット
アサリのリングイネ(ビアンコ 又は ロッソ)
カジキマグロのトマト煮のリガトーニ
ブロッコリーとアンチョビーのオレキエッテ

下記からお好きなメインを1品お選びください。

メイン: 豚フィレ肉のソテー 生ハムとドライトマトのソース
地鶏のベルガモットロースト
羊とグリーンピースのトマト煮込み

本日のデザート盛り合わせ、コーヒー又は紅茶

¥4,800コース

(税・コペルト込)

前菜5品盛り合わせ

又は

下記からお好きな前菜2品をお選び下さい

冷前菜: 甘海老とクスクスのサラダ シチリア風
鮮魚のカルパッチョ フェンネルの白ワイン煮添え

温前菜: 2色トマトのスカッタリチャーティ(にんにくオイル煮)
地鶏のローストといろいろ茸の赤ワインマリネ
ちりめんキャベツのロール巻き エストラット煮込み
鯛とオレンジの重ね焼き

下記からお好きなパスタを2品お選びください。

パスタ: トマトとバジルのスパゲティ(又はアラビアータ)
生ハムと茸のクリームリゾット
アサリのリングイネ(ビアンコ 又は ロッソ)
豚肉とカリフラワーのペンネ トマトソース
ブロッコリーとアンチョビーのオレキエッテ
シチリア風アーリオオーリオのスパゲティ

下記からお好きなメインを1品お選びください。

メイン: 豚フィレ肉とじゃが芋、水牛モッツアレラの重ね焼き
仔鴨のロースト ベルガモット風味
羊と茄子、アーモンドの煮込み
胡麻とピスタチオをまぶしたカジキマグロのソテー

本日のデザート盛り合わせ、コーヒー又は紅茶