

Antipasti

カプレーゼ 季節のフルーツとパートフィロ
南房総産地魚のカルパッチョ アメーラ マイクロリーフ
君津産香り豊かなサラダ
本日のスープ

Primi

自家製サルシッチア ズッキーニ トマトソース ペンネ
スモークサーモンと小松菜のトラパニ風 スパゲッティ
蛸の低温調理 ジャガイモ コンタディーノ スパゲッティ
本日のパスタ
生ハムとマッシュルームのトマトクリームソース フェットチーネ

Secondi

南房総産地魚のポワレ
ホタテ貝 フォアグラ ズッキーニソース 瞬間スモーク
千葉県産豚ロース 430℃石窯焼き
豪州産牛ロース 430℃石窯焼き
合鴨ロース 430℃石窯焼き

Dolce

ティラミス
カンノーリ
アフォガート
紅茶のブッディーノ
本日のジェラート

Pane

バケット / 胡桃パン

Caffè

カフェ

※前菜・パスタ・メイン・ドルチェの中からそれぞれ一つ選びお下さい

3,300 円 (税込 3,630 円)

Antipasto

ユーラシア風サラダ

Primi

左の「Primi」のパスタの中から、一つお選び下さい

Pane

バケット / 胡桃パン

Dolce

本日のドルチェ

Caffè

カフェ

2,300 円 (税込 2,530 円)

Stuzicchino

アスパラガスの冷たいスープ

Antipasto

〈冷たい前菜〉
南房総産地魚のカルパッチョ アメーラ マイクロリーフ
〈温かい前菜〉
ホタテ貝 フォアグラ ズッキーニソース 瞬間スモーク

Primi

蛸の低温調理 ジャガイモ コンタディーノ スパゲッティ

Secondo

国産特選牛ロース 430℃石窯焼き

Dolce

杏とりコッタチーズのカンノーリ マンゴーソルベ

Pane

バケット / 胡桃パン

Caffè

カフェ・小菓子

7,500 円 (税込 8,250 円)