Seasonal

紅葉鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレットソース

秋鮭のアランチーニ バジル風味のトマトクリームソース

ポルチーニ茸のクリームソース マファルディーネ

戻り鰹のコンフィと秋茄子、トマトのスパゲッティーニ

メインをひとつお選びください

・鴨モモ肉のロースト ロンバルディアの野菜煮込み
・国産牛フィレ肉の炭火焼 +1,000円

パン・ゼッポラ

ドルチェ

珈琲 / 紅茶

5,900円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Pasta lunch

サラダ

パスタをひとつお選びください

・鰯と秋茄子のトマトソース スパゲッティーニ
・豚肉のトスカーナ風ラグーときのこのスパゲッティーニ
・サーモンと南瓜、ほうれん草のタリアテッレ
・オマール海老のクリームソース　タリアテッレ +1,500円

パン・ゼッポラ

珈琲 / 紅茶

ドルチェ　+400円

1,980円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Main lunch

サラダ

メインをひとつお選びください

・鶏肉のインボルティーニ 木の実とアーモンドのクリームソース
・豚肩ロースとシルクスイートの炭火焼　サルサ・ヴェルデ
・秋鯖のフリット　ハーブタルタルソース
・国産牛フィレ肉の炭火焼 +2,500円
・近江牛ロース肉の炭火焼 +3,500円
・近江牛フィレ肉の炭火焼 +5,000円

パン・ゼッポラ

珈琲 / 紅茶

ドルチェ　+400円

2,750円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Lunch course

サラダ

パスタをひとつお選びください

・鰯と秋茄子のトマトソース スパゲッティーニ
・豚肉のトスカーナ風ラグーときのこのスパゲッティーニ
・サーモンと南瓜、ほうれん草のタリアテッレ
・オマール海老のクリームソース　タリアテッレ +1,500円

メインをひとつお選びください

・鶏肉のインボルティーニ 木の実とアーモンドのクリームソース
・豚肩ロースとシルクスイートの炭火焼　サルサ・ヴェルデ
・秋鯖のフリット　ハーブタルタルソース
・国産牛フィレ肉の炭火焼 +2,500円
・近江牛ロース肉の炭火焼 +3,500円
・近江牛フィレ肉の炭火焼 +5,000円

パン・ゼッポラ

ドルチェ

珈琲 / 紅茶

3,800円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Omi beef steak

サラダ

スープ

近江牛ステーキ 180g

ガーリックライス / ライス

珈琲 / 紅茶

6,000円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。