



Seasonal

紅葉鯛のカルパッチョ くるみとアンチョビの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 木の实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 木の实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
- ・ 秋鱈のフリット 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。