

《本日のオススメ》

◎は比較的提供が早いメニューです。

税抜 税込

◆前菜

◎	鳥取砂丘のらっきょの赤ワイン漬け	500	550
◎	イタリア産 モルタデッラ（ボローニャソーセージ・ピスタチオ入り）	750	825
◎	カボナータ（夏野菜のトマト煮）	750	825
◎	自家製スモークチキン（錦爽鶏のムネ肉）	650	715
	根強い人気！！ 錦爽鶏の自家製レバーペースト	750	825
	トリッパ（ハチノス）とセロリのアラビアータ風（温前菜）	850	935
	NEW イタリア産フレッシュチーズ・ブラッティーナとシャインマスカット	2,200	2,420

◆パスタ

	シドゥイヤ（辛口ソフトサラミ）のアラビアータ風カサレッチャ	1,400	1,540
	NEW 自家製ペストジェノベーゼのタリアテッレ（ジャガイモ・インゲン）	1,600	1,760
	サルディーニャ産カラスミと小柱のスパゲッティーニ	2,000	2,200
	今が旬！ 千葉県産和栗とキノコの自家製ニョッキ	2,000	2,200
	広島県産牡蠣のアンチョビバターソース・リングイネ	2,400	2,640
	イタリア産ボルチーニ茸のリゾット	2,800	3,080
	今が旬！ イタリア産サマートリュフのタリオリーニ	3,200	3,520



◆お肉

※ご提供までに**一時間以上**かかります。ご注文の際は早めにお声がけ下さい。グラムは目安です。

目安

	熊本県産天草ポークの肩ロース ハニーマスタードソース（約350～400g）	10	11.0	3500～
	ハンガリー産合鴨(マグレ種)のロース バルサミコ酢ソース（約300～400g）	16	17.6	4800～
	ニュージーランド産グラスフェットラムの骨付きロース 2本	18	19.8	4500～
	島根県産まつなが和牛のウチモモのグリル（約300g）	18	19.8	5400～

◆自家製ドルチェ ※アイス以外は簡易包装でテイクアウトも承っております！

◎	富津産ブルーベリーたっぷり自家製パウンドケーキ	500	550
	カヌレ・ド・ボルドーとピスタチオのジェラート	950	1,045
◎	アーモンドデュイル（袋包装済・常温保存・テイクアウトにもおすすめ）	500	550

※ご提供までに約15分
かかります。

◆自家製ジェラート・グラニテ（各種）

◎	カフェラテ / ヴァニラ	各	350	385
---	--------------	---	-----	-----

◆ハンデルスベーゲンのナチュラルジェラート

◎	ピスタチオ / メープル&ナッツ	各	650	715
---	------------------	---	-----	-----