



MENU PRANZO

～本日のランチ～

A) 菜園風ランチセット “Ortolana オルトラーナ”

お1人様 ¥1,500—(税別)

自家製フォカッチャ

産地直送の新鮮野菜
ヘルシープレート

(+500円で前菜の盛り合わせに変更できます)

本日のスパゲッティ
(下記の4種類よりお選びいただけます)

本日のデザート

カッフェ

当店の産地直送野菜は
新潟県・河合農園さんから届いたお野菜です

B) 秋のランチコース “Autunno アウトウンノ”

お1人様 ¥2,800—(税別)

自家製フォカッチャ

始まりの一皿

本日の前菜の盛り合わせ

本日のスパゲッティ
(下記の4種類よりお選びいただけます)

本日のお肉料理 または お魚料理
(下記の3種類よりお選びいただけます)

デザートの盛り合せ

カッフェ

ある日のメニュー

ご来店日により内容が異なりますのでご了承ください。

《本日のスパゲッティ》

- ☆北海道産アサリとチェリートマト アーリオ・エ・オーリオ
- ☆鎌倉 BeBe モッツアレラチーズを入れたトマトソース
- ☆自家製サルシッチャとルッコラの軽いクリーム仕立て
- ☆イタリアピエモンテ牛 ラグーソース

《本日のお肉料理 または お魚料理》

- ☆千葉産四元豚肩ロースソテー
- ☆八甲田短角牛ウチモモ肉のロースト(+500円)
- ☆カジキマグロのソテー

C) お昼の星座コース 蠍座 “Scorpione スコルピオーネ”

※食材の入荷状況により、一部メニューが変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

お1人様 ¥4,800—(税別)

10/24～11/22

*2名様より承ります

Focaccia
自家製フォカッチャ

Pasta frita e puré di patate dolci
パスタフリット、オレンジサツマイモのピュレ

Carne cruda di cavallo
北海道産馬肉のタルタル“カルネクルーダ”

Ostriche e rapa con salsa allo zafferano
宮城県産牡蠣、北海道夢想農園の蕪、サフランのソース

Bavettine con bottarga e limone
シチリア産マグロのカラスミと国産早摘みレモン バヴェッティエーネ

Frutti di bosco marinati
いろいろなベリーのマリネ

Gulasch con puré di sedano rapa
北海道産未經産牛の煮込み“ゲーラッシュ”
根セロリのピュレを添えて

Torta di mele con gelato allo zenzero e cannella
リンゴのトルタ、生姜とシナモンのジェラート

Caffe
カッフェ

☆お食後のお飲み物☆

エスプレッソ・カフェラッテ・アメリカン・紅茶・ハーブティー

※カプチーノと冷たいお飲み物(アイスコーヒー、アイ스티ー、
アイスカフェラッテ、アイスハーブティー)は+100円です