



MENU PRANZO

～本日のランチ～

A) 平日限定・菜園風ランチセット “Ortolana オルトラーナ”

お1人様 ¥1,500- (税別)

自家製パン

新鮮野菜のヘルシープレート
(+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3種類よりお選びいただけます)

本日のデザート

カフェ
(下記よりお選びいただけます)

A) 休日(土・日・祝)のランチセット “Festa フェスタ”

お1人様 ¥2,000- (税別)

自家製パン

本日の前菜の盛り合わせ

本日のスパゲッティ
(下記の3種類よりお選びいただけます)

本日のデザート

カフェ
(下記よりお選びいただけます)

B) 夏のランチコース “Estate エスターテ”

お1人様 ¥2,800- (税別)

自家製パン

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3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2種類よりお選びいただけます)

デザートの盛り合せ

カフェ
(下記よりお選びいただけます)

C) お昼の星座コース 蟹座 “Cancro カンクロ”

6/22～7/22

※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)
*2名様より承ります

Zuppa fredda di patate e gelatina di pomodoro con JUNSAI
新じゃがの冷たいスープとトマトのジュレ
じゅんさいを添えて

Strudel di frutti di mare e arghe con gamberetti bianchi
富山産白海老を添えた魚介と生海苔のストウルーデル

Tagliatelle con ragù di agnello e finocchio
仔羊とフェネルのラグーソース
手打ちのタリアテッレ

HAMO alla mugnaia con salsa al vino rosso
鱧のムニエル 赤ワインソース

Granite di cocomero
小玉スイカのグラニテ

Coniglio in padella e in umido con peperoni
ウサギのソテー
ウサギとペペロナータの煮込み

Foresta nera al maraschino
フォレストタネラ マラスキーノ風味

Caffe
カフェ

☆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》

※大盛は+200円です

- ☆アサリとルッコラのアーリオ・エ・オーリオ
- ☆ナスとリコッタサラータのトマトソース
- ☆オーストラリア産仔羊のラグーソース

《本日のお肉料理 または お魚料理》

- ☆国産豚肩ロースのグリル 粒マスタード添え
- ☆本日の鮮魚のソテー フレッシュトマトのソース

☆お食後の飲み物☆

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