



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3種類よりお選びいただけます)

本日のデザート

カッフェ

B) 春のランチコース “Primavera プリマヴェーラ”

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

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

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》

☆桜エビと菜の花のアーリオ・エ・オーリオ

☆自家製サルシッチャとキャベツのトマトソース

☆北海道産ジャージー牛のラグーソース

《本日のお肉料理 または お魚料理》

☆宮崎県産日向地鶏モモ肉のカチャトーラ

☆千葉県産四元豚のロースト・アリスト(+500円)※2名様以上で承ります

☆カジキマグロのソテー

C) お昼の星座コース 牡羊座

“Ariete アリエーテ”

3/21～4/19

※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

Biscotti zaletti con ciliegio

桜のザレットィ

Terrina di trota e asparagi bianchi con uova mimosa

サクラマスのマリネとホワイトアスパラガスのテリーヌ

ミモザ仕立て

Linguine con piselli

イタリア産フレッシュグリーンピース リングイネ

Tajarin al ragù di coniglio e verdure

イタリア産ウサギと春野菜のラグー

手打ちのタヤリン

Granita di arancia rossa Tarocco

愛媛県産タロッコオレンジのグラニテ

Agnello arrosto alla menta con carciofi e uova

オーストラリア産仔羊肩ロースのロースト ミント風味

イタリア産カルチョフィと素玉卵のスクランブルエッグ

Cassata con salsa di cioccolato

無農薬のオレンジピールとピスタチオのカッサータ

チョコレートソース

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