



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) 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》

- ☆サルデーニャ産カラスミとチェリートマト バター風味
- ☆自家製パンチェッタのトマトソース パルミジャーノがけ
- ☆自家製サルシッチャと葉タマネギ 軽いクリーム仕立て
- ☆八甲田短角牛のラグーソース

《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
- ☆ハンガリー産カモ胸肉のロースト(+500円)
- ☆カジキマグロのソテー

☆☆☆ IL 5° ANNIVERSARIO ☆☆☆

C) お昼の星座コース 獅子座 “Leone レオーネ”

※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 ¥5,800—(税別)

7/23～8/22

*2名様より承ります

Focaccia
自家製フォカッチャ

Budino di riccio di mare
北海道産塩水ウニのプリン トマトのスープ

Capellini con ostriche
富山産岩牡蠣 冷製カペッリーニ

Fritti di avannotti di trota
静岡産稚鮎のフリット 胡瓜のソース

Trenette ai frutti di mare
沼津港から届いた魚介をたっぷり
手打ちのトレネッテで

Bistecca di manzo KAMPO e insalata
岩手産漢方牛リブロースのビステッカ
インサラータとともに

Composta di prugna con glanita di yogurt
貴陽プラムのコンポート ヨーグルトのグラニテ

Crema catalana di pistacchio
シチリア産ピスタチオのクレマカタラーナ
ゲランドの塩のナッツ

Caffe
カフェ

☆カフェ&紅茶☆

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、アイスは+100円です)