

パスタ&スイーツ 12:00~15:00(火・木・土・日・祝日)

大人 ¥2,500 中学生 ¥1,750 小学生 ¥1,250

9月のお薦めメニュー

〈鉄板スイーツ〉

- ・ふわふわチーズパンケーキ、ホイップクリームとマンゴーソース添え  
シェフが目の前で焼き上げる優しい食感のパンケーキ。  
パッションフルーツなど、4種類のソースでお楽しみください。

〈パスタソース〉

- ・タコとオリーブのルチア風煮込みソース
- ・琉球よもぎのジェノベーゼ
- ・海老と烏賊のポテトニョッキ アリアータソース
- ・恩納村産夏野菜のオルトラーナ
- ・シボラタパスタ ルネッサンス風
- ・ショートパスタのグラチネ ボローニャ風

〈前菜〉

- ・ブルーマツセルのマリネ 漁師風
- ・恩納村産夏野菜のサレルノ風
- ・茄子と小海老とほうれん草のフリッタータ
- ・サーモンマリネと枝豆、カッターチーズのアンティパスト
- ・薄切り豚肉のボイル ルッコラとアニスソース
- ・牛薄切肉のヴィナグレッチソース
- ・南国フルーツと生ハムのカッペリーニ ジュレ仕立て
- ・冷製トマトのスープ ガスパチョ

〈スイーツ〉

- ・シークワーサー風味のバターケーキ
- ・抹茶シフォンケーキ
- ・ミントとチョコレートのロールケーキ
- ・トロピカルズッパイングレーゼ
- ・グワバとチーズのムース
- ・ココナッツとバナナのタルト
- ・ライチのバナナコッタ
- ・ピーチとヨーグルトのゼリー

〈ピザ〉

- ・ピッツァ マルゲリータ
- ・ピッツァ ポスカイオラ

〈温菜〉

- ・殻付きホタテ貝のプロヴァンサル
- ・鶏腿肉のディアブル
- ・恩納村産夏野菜とローストポーク ローズマリーの香り

ほか

※米粉パスタもご用意しております。

※旬の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。