

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

12・1月のお薦めメニュー ※11/26よりスタートいたします。

〈前菜〉

- ・トロフィエと茸、ベーコンのガーリック風味
- ・コンキリエと帆立小柱、グレープフルーツのマリネ
- ・ムール貝のレムラード風
- ・烏賊とオリーブの塩レモンマリネ
- ・蛸、白いんげん豆、ドライトマトのバジル風味
- ・サーモンと茄子のタルタル
- ・鴨のスモーク バルサミコソース
- ・コールドビーフのバルミジャーノ添え 香草風味
- ・新鮮トマトのカプレーゼ

〈温菜〉

- ・ポークカスレ トラディショナル
- ・白身魚のカツレツ ケッカソース
- ・牛肉の赤ワイン煮込み

〈パスタ〉

- ・サーモンクリームソース ペルノー風味
- ・桜海老のペペロンチーノ
- ・海老と茸のアラビアータ レモン風味
- ・ボルベッティーと冬キャベツのトマトソース
- ・牛肉と茸のコンキリエグラタン

〈鉄板コーナー〉

- ・カリフラワーとショートパスタのジェノベーゼ
- ・牡蠣を使った焼きリゾット山葵風味 あさりの赤いスープ仕立て

〈ピザ〉

- ・ピッツァ プロシュートとルッコラ(生ハム・ルッコラ・モッツアレラ・バルミジャーノ)
- ・ピッツァ ロマーナ(モッツアレラ・トマト・アンチョビ)

〈鉄板スイーツ〉

- ・ストロベリーティラミスパンケーキ、ホイップクリームとベリーソース添え

〈スイーツ〉

- ・ティラミス
- ・イチゴのシフォンケーキ
- ・赤い果実のプッシュ・ド・ノエル
- ・チョコレートケーキ
- ・チーズケーキ
- ・ラズベリームース
- ・パッションフルーツムース
- ・シュトーレン
- ・モンブラン
- ・真っ赤なリンゴパイ
- ・木の実のタルト
- ・ボネ
- ・ラズベリーカタラーナ
- ・パンナコッタ、ドラゴンフルーツソース
- ・赤ワインゼリーとリンゴのコンポート
- ・プロフィットロール
- ・アマレットイ

※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。