RESTAURANT
FOUR SEASONS

パスタ&スイート　12:00～15:00（火・木・土・日・祝日）

大人　¥2,500　中学生　¥1,750　小学生　¥1,250

〈 火・木 〉大人　¥2,300　中学生　¥1,610　小学生　¥1,150

〈アンティパスト〉

・パルミジャーノと人参のフラン クミン風味

・コンキリエと小海老 桜の花ドレッシング

・チキンコンフィとグリーンピース ローズマリーとオリーブ

・アサリと菜の花のポテトサラダ

・豚バラ肉のボイルとルッコラ プチトマトソース

・マリネサーモン、新玉ねぎ、モッツァレラチーズ 黒胡椒風味のオリーブオイル

・白身魚のエスカベッシュ

・モルタデッラ・ボローニャ、サラミの盛り合わせ

・春キャベツと牛薄切り肉のサラダ クミンの香り

〈ピザ〉

ピッツア　プロシュートとルッコラ

ピッツァ　カプリチョーザ

〈ホット・ディッシュ〉

・魚介類のトマト煮　リヴォルノ風

・若鶏肉のロースト　レモン・ガーリック風味

・ローストポーク　春野菜添え

・白インゲンの煮込み

・ラザニア風コンキリエグラタン

〈シェフおすすめパスタ〉

・魚介類のクリームパスタ

・イカと菜の花のペペロンチーノ

・海老と茸のアラビアータ　レモン風味

・ジェノベーゼ ショートパスタ

・春野菜のリゾット

〈鉄板スイーツ〉土日祝日のみ

・ふわふわパンケーキ、ホイップクリームと
　お好みのトッピングを添えて

・ホワイトチョコレートロールケーキ

〈スイーツ〉

・イチゴのモンブラン

・ティラミス

・チーズケーキ

・チョコレートシフォンケーキ

・チョコレートケーキ

・ココナッツとパッションフルーツのムース

・ラズベリームース

・チョコレートタルト

・ブルーベリータルト

・リンゴパイ

・杏仁プリン

・チョコレートのクリームブリュレ

・チョコチップパンプリン

・イチゴのパンナコッタ

・桜ゼリー

・プロフィットロール

・抹茶サブレ

※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。