

## カフェ・ソフトドリンク

Caffè / Tè

コーヒー	4 5 0 yen
紅茶 (レモン・ミルク・ストレート)	4 5 0 yen
トマトジュース	4 0 0 yen
オレンジジュース	4 0 0 yen
グレープフルーツジュース	4 0 0 yen
ジンジャエール	4 0 0 yen
ウーロン茶	3 8 0 yen
ウイキンソン (炭酸水)	4 0 0 yen

## デザート

Dolce

シェフの気まぐれデザート	5 8 0 yen
--------------	-----------

## ドリンク

Aperitivo/Bevanda

グラスワイン  Bicchiere di vino

本日のスパークリングワイン (グラス)	7 0 0 yen ~ 9 5 0 yen
本日の赤ワイン (グラス)	6 5 0 yen ~ 9 5 0 yen
本日の白ワイン (グラス)	6 5 0 yen ~ 9 5 0 yen

※ボトルワイン ¥3,300~もあります。



## ドリンク      Aperitivo/Bevanda

ビール・ハイボール 🐾 Birra / Whisky e soda con ghiaccio

生ビール      キリン一番搾り                              5 5 0 yen

ハイボール      富士山麓                              5 5 0 yen

ノンアルコール瓶ビールキリン零 | CH I                              5 0 0 yen

### カクテル 🐾 Cocktail

シャンディーガフ (ビール & ジンジャエール)                              5 5 0 yen

レッドアイ (ビール & トマトジュース)                              5 5 0 yen

サングリア (レッド・ホワイト)                              5 8 0 yen

キティ (赤ワイン & ジンジャエール)                              5 8 0 yen

カシス (ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ)                              5 8 0 yen

スミノフ レモネード      レモン                              5 5 0 yen

スミノフ レモネード      オレンジ                              5 5 0 yen

スミノフ レモネード      カシス                              5 8 0 yen

### 梅酒・焼酎・日本酒 🐾 SAKE

梅 酒      完熟あらごし梅まっこい (ロック・ソーダ)                              5 8 0 yen

麦焼酎      八代不知火蔵 白水 (ロック・水割り・お湯割り)                              5 5 0 yen

芋焼酎      八代不知火蔵 まろやか芋 (ロック・水割り・お湯割り)                              5 5 0 yen

日本酒      古都の雫 純米大吟醸                              7 0 0 yen



# ディナー

Pranzo

## 今月のおすすめメニュー

フルーツトマトとアボカドとホワイトコーンのサラダ	880 yen
スルメイカとマッシュルームのアヒージョ	680 yen
本日の魚 (60g) とカボチャのソテーカレークリームソース	1200 yen
山形県産平田牧場三元豚ロース肉のシチリア風 (100g)	1050 yen
フォアグラ西京漬け焼き 30g→	1100 yen
60g→	1800 yen
高知県産土佐香美トマトと桃の冷製パスタ (60g)	1300 yen
フルーツトマトとバジルの冷製パスタ (60g)	1100 yen
サマートリュフとゴルゴンゾーラチーズのリゾット	1500 yen

### ピッツァ Pizza

ピッツァ マルゲリータ	900 yen
ピッツァ ビスマルク	900 yen
ゴルゴンゾーラチーズと茸とクルミのピッツァ	980 yen

### パン Pane

自家製・フォカッチャ	1 P	100 yen
自家製・ライ麦バケット	1 P	120 yen
自家製・赤ワインのパン	1 P	140 yen



# ディナー Pranzo

## パスタ 🐾 Pasta

♥️プラス650円でお得なセットに出来ます。

もちろん単品でも OK!

本日のスープ 350円 ミニサラダ 350円 自家製パン 100円

アンチョビとキャベツのペペロンチーノ 850yen

海老と季節野菜のレモンバターパスタ 950yen

自家製ベーコンのナポリタン 950yen

プッタネスカ (アンチョビ、ケッパー、オリーブ、バジルのトマトパスタ) 900yen

ペスカトーレ (海の幸のトマトパスタ) 980yen

カルボナーラ 900yen

自家製スモークチキンのクリームパスタ 980yen

黒毛和牛肉のボロネーズ 980yen

海老のアメリカーナパスタ 980yen

♥️上記のパスタは全て少な目の60gです。(+200円で90gに変更出来ます。)

ペンネアラビアータ 880yen

ゴルゴンゾーラチーズのクリームペンネ 980yen

♥️上記のペンネは全て少な目の50gです。(+300円で80gに変更出来ます。)



# ディナー Pranzo

## 肉料理 & 魚料理 Carne & Pesce

### 黒毛和牛肉のスパイシービーフカレーセット

(本日のスープ・ミニサラダ・ピクルス付き)

1 4 5 0 yen

### 黒毛和牛肉のハンバーグステーキセット (140g) 和風又は洋風ソース

(本日のスープ・ミニサラダ・パン又はライス付き)

1 5 0 0 yen

### 黒毛和牛肉のビーフシチューセット (60g)

(本日のスープ・ミニサラダ・パン又はライス付き)

1 8 0 0 yen

### 黒毛和牛肉のグリルセット (50g) 和風又は洋風ソース

(本日のスープ・ミニサラダ・パン又はライス付き)

1 8 0 0 yen

### 黒毛和牛肉のグリルセット (100g) 和風又は洋風ソース

(本日のスープ・ミニサラダ・パン又はライス付き)

2 9 0 0 yen

### 本日の魚料理セット (80g) トマト又はクリーム又はバターソース

(本日のスープ・ミニサラダ・パン又はライス付き)

2 1 0 0 yen



## シェフおまかせコース

A

3,500yen (税別)

MENU

前菜 4 種盛合わせ

フルーツトマトとサマートリュフとアリオのサラダ

自家製パン 2 種

本日の白身魚のタイム風味 アンチョビバターソース

黒毛和牛肉のグリル (50g) シャスールソース

高知県産土佐香美トマトと桃の冷製パスタ (30g)

B

4,500yen (税別)

MENU

前菜 4 種盛合わせ

フルーツトマトとサマートリュフとアリオのサラダ

本日のスープ

自家製パン 2 種

本日の白身魚のタイム風味 アンチョビバターソース

黒毛和牛肉のグリル (50g) シャスールソース

高知県産土佐香美トマトと桃の冷製パスタ (30g)

本日のデザート

コーヒー

シェフのおまかせコース

※黒毛和牛肉 (+1300 円で 100g に変更出来ます。)

※本日のパスタ (+200 円で 60g に変更出来ます。)

ご予約は **TEL(06)6354-7122**

