



M E N U

MAIN メイン料理

以下のメニューより1品をお選びください



A 自家製パンチェッタと菜花のトマトソース

Pancetta & Rape Blossoms Pasta with Tomato Sauce



B 春野菜と桜エビのアーリオ・オーリオ

Seasonable Vegetables & Sakura Shrimp Pasta Aglio Olio

C チキンとアスパラガスのクリームソース 半熟卵と共に

Chicken & Asparagus Cream Pasta with Soft Boiled Egg



D 真鯛と春野菜のアクアパッツァ

Red Sea Bream & Seasonal Vegetables Acqua Pazza



E 鶏むね肉のミラノ風カツレツ 2種のトマトソース

Chicken Cutlet Milan Style



F 鴨のローストバルサミコ 菜園をイメージして

Roast Duck with Balsamico Sauce



G ガリシア栗豚のソテー ゴルゴンゾーラ クリームソース

Galician Pork Sate with Gorgonzola Cream Sauce



H 鶏もも肉のトマト煮込みとモッツアレラチーズの香草パン粉焼き

Tomato Stewed Chicken & Herb Flavored Grilled Mozzarella Cheese

I お子様メニュー ※以下のメニューより1品をお選びください

- ・甘口ビーフカレー Mild Beef Curry
- ・ミートソーススパゲッティ Spaghetti with Meat Sauce
- ・ハンバーグ Hamburg Steak



DESSERT デザート



A アイスクリーム Ice Cream ¥300(税込)

B 本日のデザート Today's Dessert ¥600(税込)

C デザート盛り合せ Assorted Dessert ¥800(税込)
(アイスクリーム、フルーツ、シフォンケーキ、パンナコッタ)

SOFT DRINK ソフトドリンク

コーヒー (Hot/Iced) Coffee ¥450(税込)

ウーロン茶 Oolong Tea ¥450(税込)

オレンジジュース Orange Juice ¥450(税込)

BEER ビール

生ビール アサヒ スーパードライ Draft Beer ¥550(税込)

瓶ビール アサヒ スーパードライ (500ml) Bottled Beer ¥700(税込)

SET MENU セット内容

選べるメイン料理 (パスタor肉料理or魚料理) + 前菜 プッフェ (15種) + オリジナルブレンドハーブティー

※前菜プッフェとオリジナルブレンドハーブティーは、セルフサービスとなります

GLASS OF WINE グラスワイン

グラスワイン (白) White Wine ¥600(税込)

グラスワイン (赤) Red Wine ¥600(税込)

BOTTLE OF WINE ボトルワイン

White 白

Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo

A マンシャレリ・トレッビアーノ・ダブルツツォ (イタリア/アブルツツォ)
緑色を帯びた麦わら色。柑橘系の爽やかな香りの中に、スライスしたロズカルフルーツのほのかな甘みがアクセント。生き生きとした酸が心地よいフレッシュな味わいです。
葡萄品種:トレッビアーノ100% ライトボディ ¥3,200(税込)

Le Marsure Pinot Grigio

B レ・マルスレ・ピノグリージョ (イタリア/フリウリヴェネツィア・ジュリア)
黄緑がかかったレモンイエロー。アプロコットやパイナップル、蜜リンゴ、洋梨の柑橘系のフレッシュな香りに、清涼感溢れる爽やかな香りが複雑に絡み合います。芳醇な旨みが心地よく、ふくやかなボリュームも併せ持ったワインです。
葡萄品種:ピノグリージョ100% ミディアムボディ ¥4,200(税込)

Tormaresca Chardonnay

C トルマレスカ・シャルドネ (イタリア/プリア)
明るい緑がかかったイエロー。白ひょうたん、タイム、そしてオレンジやパイナップルの柑橘系のフレッシュな香り。海沿いでブドウが造られているため、潮風や草原を感じる爽やかなでイキイとした味わいです。
葡萄品種:シャルドネ100% ミディアムボディ ¥4,800(税込)

Red 赤

Montecarlo Rosso Piceno

D モンカルロ・ロッシ・ピチェーノ (イタリア/マルケ)
サンジョヴェーゼとモンテプルチャーノのブレンドを大樽で6ヶ月熟成。熟れた果実味とソフトなタンニンの活き活きたワインです。
葡萄品種:サンジョヴェーゼ40%、モンテプルチャーノ60% ライトボディ ¥3,200(税込)

Santa Cristina Rosso

E サンタ・クリスティーナ・ロッシ (イタリア/トスカナ)
チェリーなどのフレッシュな赤果実の味わいが心地よく、果実味、酸、タンニンのバランスが良いソフトな仕上がりワインです。
葡萄品種:サンジョヴェーゼ60%、カベルネソーヴニオン、メルロー、シラー40% ミディアムボディ ¥4,200(税込)

Casa Vinicola Nicoletto Langhe Nebbiolo

F カーサ・ヴィニコラ・ニコレッタ・ランゲ・ネッピオーロ (イタリア/ピエモンテ)
ドライローズ、ヴァニラを連想させるような優美な香りが立ち、口に含むとリッチで芳醇な果実味が、熟成によって滑らかなになったタンニンとともに長い余韻となって口中に広がります。
葡萄品種:ネッピオーロ100% フルボディ ¥4,800(税込)

※価格はすべて税込みです。 ※写真はイメージです。