



M E N U

Autumn

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



Tomato Pasta

A サンマと秋野菜のトマトパスタ
アーモンドをアクセントに

Seasonable Fish (Saury) & Vegetables Tomato Sauce Pasta with Almond

Oil Pasta

B ヤリイカとミニトマトの
イカスミパスタ ポツタルガ添え

Squid & Cherry Tomato Squid Ink Pasta with Bottarga



Cream Pasta

C 5種のキノコを使った
クリームパスタ

Five Mushrooms Cream Pasta

Fish

D 帆立とサーモンの
ムースキャベツ包み
サフランスープ仕立て

Scallop & Salmon Mousse Covered by Cabbage,
Saffron Soup Style

Kid's Menu

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



Chicken

E 華味鳥のコートレッタ
トマトソース

Chicken Cotoletta with Tomato Sauce

Duck

F 鴨のロースト パルサミソース
菜園をイメージして

Roast Duck with Balsamico Sauce



Pork

G ガリシア栗豚のソテー
栗のソース

Galician Pork Sauté with Chestnut Sauce

Chicken

H 鶏もも肉の
カッチャトラ風

Chicken Thigh Cacciatore Style

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 プッフエ (15種) + オリジナルブレンドハーブティー

※前菜プッフエ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

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)

アップルジュース Apple 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)

GLASS OF WINE グラスワイン

グラスワイン (白) オスコ ピアッコ (イタリア/モリーゼ) ¥600(税込)
Osco Bianco ライト〜ミディアムボディ

グラスワイン (赤) オスコ ロッコ (イタリア/モリーゼ) ¥600(税込)
Osco Rosso ミディアムボディ

BOTTLE OF WINE ボトルワイン

White 白

A マシヤレリ・トレッピーアーノ・ダブルツツォ (イタリア/アブルツォ)
Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo
緑色を帯びた変わらぬ。柑橘系の爽やかな香りの中に、スライスとロゼ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:トレッピーアーノ100% ライトボディ ¥3,200(税込)

B レ・マルスレー・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)
Le Marsure Pinot Grigio
黄緑がかかったレモンイエロー。アプロコトやパイナップル、洋梨のコンポートといった完熟果実の香りに、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、ふくよかなボディも併せて持つワインです。
葡萄品種:ピノ・グリージョ100% ミディアムボディ ¥4,200(税込)

C トルマレスカ・シャルドネ (イタリア/プーリア)
Tormaresca Chardonnay
明るい緑がかかったイエロー。白い花、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でエキシキとした味わいです。
葡萄品種:シャルドネ100% ミディアムボディ ¥4,800(税込)

Red 赤

D モンカロ・ロッソ・ピチエーノ (イタリア/マルケ)
Moncato Rosso Piceno
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)

E サンタ・クリスティーナ・ロッソ (イタリア/トスカーナ)
Santa Cristina Rosso
チェリなどのフレッシュな赤系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・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー40% ミディアムボディ ¥4,200(税込)

F カーサ・ヴィニコラ・ニコロ・ランゲ・ネッピオーロ (イタリア/ピエモンテ)
Casa Vinicola Nicolò Langhe Nebbiolo
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になったタンニンと心地よい余韻とを口の中心に広げます。
葡萄品種:ネッピオーロ100% フルボディ ¥4,800(税込)

※価格はすべて税込のみです。 ※写真はイメージです。