

AUTUMN MENU

2021 September - November



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 ツナときのこの
ボスカイオー風トマトパスタ

Pasta with Tomato Sauce,
Tuna and Mushroom, Bosciale Style

Oil Pasta

B 牡蠣と青菜のオイルパスタ
ペペロンチーノ

Oysters & Vegetables Olive Oil Pasta Peperoncino



Cream Pasta

C ゴルゴンゾーラとセミドライ
無花果のクリームパスタ

Gorgonzola & Semi-dried Figs Cream Pasta

Fish

D エビとジャガイモの
クワッカンテ
蕪のソース トリュフ風味

Shrimp & Potatoes Cocotte, Turnip Sauce, Truffle Flavor



Beef

E 柔らかトリッパのカツレツ
とろとろの燻製
スカモルツァチーズ

Tender Tripe Cutlets with Smoked Scamorza Cheese

Duck

F 鴨のローストノルサミコース
菜園をイメージして

Roast Duck with Balsamic Sauce



Pork

G ボークスベアリアブのコンフィ
アーモンドとハーブのペリシャード

Pork Spareribs Confit with Almond and Herb Perillade

Chicken

H 鶏もも肉のロースト
マッシュルームの
クリームソース

Roast Chicken with Mushroom Cream Sauce



I 牛ほほ肉の煮込み
ボルチーニ茸のリゾット添え

Seewed Beef Cheek with Fucini Mushroom Risotto
(Special Menu +500yen)

Beef

Kid's Menu

J お子様メニュー
(アイスクリーム付き)
※以下より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
Meat Sauce Spaghetti

ハンバーグ
Hamburg Steak

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)

+ 前菜スタンド (8種)
+ パン

大人 ¥3,190 (税込)

お子様メニュー

小学生 ¥1,210 (税込)

※小学生はお子様メニューよりお選びください ※お子様メニューには前菜は付きません
※お子様メニューはアイスクリーム付きです ※6歳未満の方も入店いただけます

DESSERT デザート

A 季節のアイスクリーム Seasonable Ice Cream ¥310(税込)

B ティラミス エスプレッソアイス添えて Tiramisu with Espresso Ice Cream ¥620(税込)

C デザート盛り合せ Assorted Dessert ¥920(税込)



SOFT DRINK ソフトドリンク

Original Blend Herb Tea

オリジナルブレンドハーブティー (2種) 各¥600(税込)

カモミールフルーツブレンド Chamomile Fruity Blend
ジャーマンカモミール / リンデン / レモンバーム / オレンジピール
German Chamomile / Linden / Lemon Balm / Orange Peel

オリジナルブランド ハーブティー「Relax」 Original Bland Herb Tea

レモングラス&ジンジャーブレンド Lemongrass Ginger Blend
レモングラス / レモンバーム / ジンジャー
Lemongrass / Lemon Verbena / Ginger

オリジナルブランド ハーブティー「Energy」 Original Bland Herb Tea

コーヒー (Hot/Iced) Coffee ¥460(税込)

ウーロン茶 Oolong Tea ¥460(税込)

オレンジジュース Orange Juice ¥460(税込)

アップルジュース Apple Juice ¥460(税込)

BEER ビール

生ビール ラーデルベガー Draft Beer Radeberger Pilsner ¥820(税込)
円熟した最高級のプレミアムビール ドイツ産

瓶ビール アサヒ スーパードライ (500ml) Bottled Beer ¥720(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 / モーゼ) ¥620(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 ロッソ (イタリア / モーゼ) ¥620(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・トレッピアーノ・ダブルツォ (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、スパイスとロゼットフルーツのほのかな甘みがアクセント。生き生きとした機が心地よいフレッシュな味わいです。
葡萄品種: トレッピアーノ100% ライトボディ ¥3,300(税込)

B レ・マルスレー・ピノグリージョ (イタリア / フリュリ・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。アプリコットやパイナップル、洋梨のコンポートといった完全果実の香りに、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 ¥4,300(税込)

C トルマレスカ・シャルドネ (イタリア / ブリー)
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。海沿いでブドウが育てられているため、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 ¥4,900(税込)

Red 赤

D モンカロ・ロッソ・ピチェーノ (イタリア / マルケ)
Moncaro 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 ¥3,300(税込)

E サンタ・クリスティーナ・ロッソ (イタリア / スカーナ)
Santa Cristina Rosso
チェリーなどのフレッシュな赤果実の味わい心地よく、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 ¥4,300(税込)

F カーサ・ヴィニコラ・ニコレッコ・ランゲ・ネッピオーロ (イタリア / ピエモンテ)
Casa Vinicola Nicoletto 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 ¥4,900(税込)

※価格はすべて税込みです。 ※写真はイメージです。