

SUMMER MENU

2025 June - August



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 ストラッチェッタと
完熟トマトの Pasta

Ripe Tomato & Stracciatella Pasta



Pork

G 豚肉のローストフレッシュ
パインとハーブのソース

Roast Pork with Fresh Pineapple & Herb Flavored Sauce

Oil Pasta

B 砂肝のコンフィと
枝豆のオイル Pasta

Olive Oil Pasta with Gizzard Confit & Edamame



Chicken

H 鶏肉とモツァレラチーズの
オープン焼“サルサ フレスカ”

Salsa Fresca, Grilled Chicken & Mozzarella



Cream Pasta

C ホタテと
レモンクリーム Pasta

Lemon Cream Pasta with Scallop



Cold Pasta

I 魚介の
冷たいジェノベーゼ Pasta

Cold Genovese Pasta with Seafood
(Special Menu +500yen)

Special Menu / プラス ¥500

Risotto

D エビとズッキーニのリゾット

Risotto with Shrimp & Zucchini



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



Fish

E 太刀魚のロースト
サブラン風味のスープ仕立て

Roast Hairtail Saffron-flavored Soup

Duck

F 鴨のローストバルサミソース
菜園をイメージして

Roast Duck with Balsamic Sauce



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)

カモミールブレンド Chamomile Blend
ジャーマンカモミール/オリーブ/オリーブ/オリーブ/リンデン
German Chamomile / Olive Leaf / Safflower / Linden

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

ルイボスブレンド Rooibos Blend

ルイボス/ローズヒップ/ハイビスカス/ローズレッド

Rooibos / Rose Hip / Hibiscus / Rose Red

オリジナルブランド ハーブティー「Beauty」 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 ヒルシュブロイアルガイア・ヒュッテンピアー Hirschbräu Altbier Hüttendorf ¥820(税込)
コックと高みのバランスがとれたドイツビール(ヒルシュブ)

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/モリーゼ) ¥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/モリーゼ) ¥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・トレッピアノ・ダブルッツォ (イタリア/アブルッツォ)
Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo
緑色を帯びた変り色。柑橘系の爽やかな香りの中に、スパイスとトピ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:トレッピアノ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/フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア)
Le Mansure Pinot Grigio
黄緑がかかったレモンイエロー。アブリコットやパイン、蜜リンゴ、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、ふくよかなボリューム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 ¥4,300(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。海沿いでブドウが育てられているため、潮風や草原を感じる爽やかでイキイ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・ピチエーノ (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/トスカナ)
Santa Cristina Rosso
チェリー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 ¥4,300(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 Nibaldo Langhe Nebbiolo
ドラゴス、ヴァニラを連想させるような優雅な香りが立ち、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た口の中に広がります。
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。

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 (6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