

WINTER MENU

2025 December - 2026 January



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 トリッパと白インゲン豆の
トマトパスタ

Tomato Sauce Pasta with Tripe & White Beans

Oil Pasta

B 牡蠣とブロッコリーの
オイルパスタ

Olive Oil Pasta with Oysters & Broccoli



Cream Pasta

C パンチェッタとキノコの
クリームパスタ

Cream Pasta with Panchetta & Mushroom

Risotto

D ミネストローネのリゾット
バジル風味

Minestrone Risotto Basil Flavor



Fish

E 真鱈のソテーと冬野菜
“バーニャカウダソース”

Sautéed Cod & Seasonable Vegetables with Bagna Cauda Sauce

Duck

F 鴨のローストバルサミコソース
菜園をイメージして

Roast Duck with Balsamic Sauce



Pork

G 豚肉のポロリート
ゴルゴンゾーラクリームとローストナッツ

Pork Bollito with Gorgonzola Cream & Roasted Nuts

Chicken

H 鶏肉のロースト
きのこのクリームソース

Roast Chicken with Mushroom Cream Sauce



Beef

I アンガス牛のロースト
ポルチーニのクリームソース

Roast Angus Beef with Porcini Mushroom Cream Sauce
(Special Menu +500yen)

Kid's Menu

J お子様メニュー(アイスクリュー付き)
※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ュー付きです ※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を添えて 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)

カモミールフルーティーブレンド 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

ダンディライオンブレンド Dandy Lion Blend

ダンディライオン/エルダーフラワー/リンデン Dandy Lion / Elder Flower / Linden

オリジナルブランド ハーブティー「Reset」 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ーイアルガイアーヒュッテンビアー Hirschbräu Aligaijer Hühnerbräu
コックと宮島のバランスのとれたドイツビール(ピルスナー) ¥820(税込)

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 ビアンコ (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・ダブルッツォ (イタリア/アブルッツォ)
Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo
緑色を帯びた麦わら色。柑橘系の爽やかな香りの中に、スパイスとトロ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、ふくやかなボディ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 ¥4,300(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 モンカロー・ロッソ・ピチェーノ (イタリア/マルケ)
Montecarlo 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 Nicolletto Langhe Nebbiolo
ドライローズ、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、熟成によって消えかかったタンニンとともに長い余韻となっていくの広がります。
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。