

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



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



G 豚肉のボッリート
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



B 牡蠣とブロッコリーのオイルパスタ
Olive Oil Pasta with Oysters & Broccoli



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



C パンчетタとキノコのクリームパスタ
Cream Pasta with Panchetta & Mushroom



I アンガス牛のロースト
ボルチーニのクリームソース
Roast Angus Beef with Porcini Mushroom Cream Sauce
(Special Menu +500yen)



D ミネストローネのリゾット
バジル風味
Mинестроне Risotto Basil Flavor



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



E 真鯛のソテーと冬野菜
"バニーナカウダソース"
Sautéed Cod & Seasonable Vegetables with Bagna Cauda Sauce



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

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 テイラミス 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
シャーマンカモミール / リンデン / レモンバーム / オレンジビール
German Chamomile / Linden / Lemon Balm / Orange Peel

オリジナルブレンド ハーブティー「Relax」 Original Blend Herb Tea

ダンディライオンブレンド Dandy Lion Blend
ダンディライオンルート / エルダーフラワー / リンデン
Dandy Lion / Elder Flower / Linden

オリジナルブレンド ハーブティー「Reset」 Original Blend 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)

B E E R ビール

生ビール ヒルシュプロイ アルガイアヒュッテンビア Hirschbräu Aligaiär Hüttensbier
コクと苦みのバランスがとれたドイツビール(ビールスター) ¥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 ピアンコ (イタリア/モリーゼ) ¥620(税込)

Oscio 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)

Oscio Rosso ミディアムボディ

BOTTLE OF WINE ボトルワイン

White 白

A マシャレッリ・トレッピアーノ・ダブルッツォ (イタリア/アブルッツォ)

Macarellet 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、スパイシーとローブ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

黄緑がかったレモンイエロー。アブリコットやバイン、蜜りんご、洋梨のコンボン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、くすくす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

¥4,300(税込)

C トルマレスカ・シャルドネ (イタリア/ブエリ)

Tormaresca Chardonnay

明るい緑がかったイエロー。白い花、タイム、そしてオレンジやバニラップルの柑橘系のフレッシュな香り、海沿いのブドウが造られているため、漸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)

Montecucco Rosso Piceno

サンジョヴェゼとモンテブルチャーノのブレンドを大樽で6ヶ月熟成。熟れた果実味とソブリックなタンニンの活き活きしたワインです。

葡萄品種:サンジョヴェゼ40%、モンテブルチャーノ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/トスカーナ)

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ブリックな仕上がりのワインです。

葡萄品種:サンジョヴェゼ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・ニコレッロ・ランギ・ネッビオーロ (イタリア/ピエモンテ)

Casa Vinicola Niccolò Langhe Nebbiolo

ドライローズ、ヴァニラを想いさせるような優美な香りが立ち、口に含むと、リットで芳醇な果実味が、熟成によって消えかになったタンニンとともに長い余韻と広がります。

葡萄品種:ネッビオーロ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。