

## ランチ ¥3000

## ・お口直し

ズワイ蟹 キヌアと蟹みそマヨネーズ

## ・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

秋鮭、いくら、ヨーグルト、南瓜、津軽林檎、  
モルタデラハム、青パパイヤ、柿、  
ポレンタ、里芋、ゴルゴンゾーラ、  
ソフトシェルクラブ (渡り蟹)、秋茄子

## ・パスタ

秋刀魚と、大根、国産茸のペペロンチーノ

## ・メイン

岐阜 ボーノポーク

## ・デザート+500

マスカルポーネと、シャインマスカット、巨峰  
赤葡萄 (コンコード) のジュレ、  
フランボワーズのチャルダ添え。

・piccola pasticceria ・caffè

## ランチ ¥5000

## ・お口直し

ズワイ蟹 キヌアと蟹みそマヨネーズ

## ・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

秋鮭、いくら、ヨーグルト、南瓜、津軽林檎、  
モルタデラハム、青パパイヤ、柿、  
ポレンタ、里芋、ゴルゴンゾーラ、  
ソフトシェルクラブ (渡り蟹)、秋茄子

## ・パスタ2種 (ショート・ロング)

・子持ち鮎、大根、ゆず、大葉 カヴァテッリ  
・伊) ポルチーニ茸と栗のクリームソース  
栗粉入り タリアテッレ

## ・メイン

知多牛 響

## ・デザート+500

マスカルポーネと、シャインマスカット、巨峰  
赤葡萄 (コンコード) のジュレ、  
フランボワーズのチャルダ添え。

・piccola pasticceria ・caffè

## ディナー ¥6200

## ・お口直し

ズワイ蟹 キヌアと蟹みそマヨネーズ

## ・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

秋鮭、いくら、ヨーグルト、南瓜、津軽林檎、  
モルタデラハム、青パパイヤ、柿、  
ポレンタ、里芋、ゴルゴンゾーラ、  
ソフトシェルクラブ (渡り蟹)、秋茄子

## ・パスタ2種 (ショート・ロング)

・子持ち鮎、大根、ゆず、大葉 カヴァテッリ  
・伊) ポルチーニ茸と栗のクリームソース  
栗粉入り タリアテッレ

## ・メイン

知多牛 響 秋トリュフ

## ・デザート

マスカルポーネと、シャインマスカット、巨峰  
赤葡萄 (コンコード) のジュレ、  
フランボワーズのチャルダ添え。

・piccola pasticceria ・caffè

活オマール海老コース

(3日前までの完全予約)

¥9000 (ディナー)

¥6200コースの内容

+

活オマール海老の鉄板焼き

プリップリの弾ける美味しさをご堪能ください!

※お一人様、半身をお付けするため、  
偶数人数でのご予約をお願いしております。

¥8200(9品) ¥10000(10品)

※3日前要予約にて  
承っております。