

11月秋の終わり、冬の手香りがちらほらと・・寒さが身に沁み始め、食材たちも移り変わります。心温まりますよう・・安らぎのひと時をお過ごしください。

ランチ ¥3800

お口通し

パイにパプリカパウダー、チーズソース
スパイスを効かせた、銀杏

季節の贈り物 (お皿左側より)

洋梨、ボロニアソーセージ、渥美うまみとん、林檎
生ハム (ハモンセラノ)、鱈、今市蕪、人参、真牡蠣

温製パスタ

天然 鰯、キャベツ、ドライマトのペペロンチーノ

メイン

南知多ハッピーポーク ひよこ豆のトマト煮込み

or

知多 響 ロース +1200

デザート +500

栗のブディーノ (プリン)、林檎ヨーグルト

・piccola pasticceria ・caffe

ランチ ¥6900

・お口通し

パプリカパウダー、チーズソース
スパイスを効かせた、銀杏

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

洋梨、ボロニアソーセージ、渥美うまみとん、林檎
生ハム (ハモンセラノ)、鱈、今市蕪、人参、真牡蠣

・手打ちパスタ・Zuppa

・天然 鰯と、松太郎 (松茸と椎茸の掛け合わせ)
シチリアのカラスミ

・長野 仔鹿ラグーの白菜包み
下仁田葱とマッシュルームのコンソメ

・メイン

知多 響 ロース

or

近江鴨 もも肉のコンフィ (低温オイル煮)

・デザート +500

栗のブディーノ (プリン)、林檎ヨーグルト

・piccola pasticceria ・caffe

※仕入れ状況により食材が変更することがあります。税込価格

11月秋の終わり、冬の香りがちらほらと・・・寒さが身に沁み始め、食材たちも移り変わります。心温まりますよう・・・安らぎのひと時をお過ごしください。

ディナー ¥7400

・お口直し

パプリカパウダー、チーズソース
スパイスを効かせた、銀杏

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

洋梨、ボロニアソーセージ、渥美うまみとん、林檎
生ハム (ハモンセラノー)、鱈、今市蕪、人参、真牡蠣

・手打ちパスタ・Zuppa

・天然 鰯と、松太郎 (松茸と椎茸の掛け合わせ)
シチリアのカラスミ

・長野 仔鹿ラグーの白菜包み
下仁田葱とマッシュルームのコンソメ

・メイン

知多 響 ロース

or

近江鴨 もも肉のコンフィ

・デザート

栗のブディーノ (プリン)、林檎ヨーグルト

・piccola pasticceria ・caffe

活オマール海老コース

(3日前までの完全予約)

¥9900 (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。

¥9400(9品) ¥12000(10品)

※3日前要予約にて
承っております。

※仕入れ状況により食材が変更することがあります。税込価格