

1月 年の始まりは穏やかに・・・寒さに負けず、ほっこり食材で安らぎのひと時を・・・「愛されるお店」を目標に掲げ歩んで参ります。

パスタ、メイン、Dolceが選べるコース

ランチ ¥3800

お口直し

砂肝のコンフィ 白いんげん豆

季節の贈り物 (お皿左側より)

・紫芋、海老、カシューナッツ、サーモン  
 苺 (のんほい苺園)、ハモンセラノー

トピナンプル (菊芋)、真牡蠣、湯葉、三河赤鶏、金柑

温製パスタ

篠島 釜揚げしらすと、青のり、キャベツのペペロンチーノ

or

トマト (カネイチ農園)、モッツァレラ、バジル  
 ベーコンの アマトリチャーナ

メイン

岩手 南部高原豚 ロースト

or

信州 アルプス牛 タリアータ +1200

デザート +500

ガトーショコラとベリー系のグラタン風  
 ひるがの高原のミルクジェラート

or

ズッパイングレーゼと、洋ナシのジェラート

・piccola pasticceria ・caffe

パスタ2種、メイン、Dolceが選べるコース

ランチ ¥6900

お口直し

砂肝のコンフィ 白いんげん豆

季節の贈り物 (お皿左側より)

・紫芋、海老、カシューナッツ、サーモン  
 苺 (のんほい苺園)、ハモンセラノー

トピナンプル (菊芋)、真牡蠣、湯葉、三河赤鶏、金柑

温製パスタ (2種)

・トマト (カネイチ農園)、ブライタチーズ、バジルの  
 サルサ ポモドーロ ピーチ  
 「ピーチ」=トスカーナのうどんの様な、白い太麺。

・ミネストローネ (仏) マグレ鴨と、ラディアトーリ入り

メイン

信州 アルプス牛 タリアータ

or

長野 ジビエ 仔鹿のロースト

デザート +500

ガトーショコラとベリー系のグラタン風  
 ひるがの高原のミルクジェラート

or

ズッパイングレーゼと、洋ナシのジェラート

※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

1月 年の始まりは穏やかに・・・寒さに負けず、ほっこり食材で安らぎのひと時を・・・「愛されるお店」を目標に掲げ歩いて参ります。

パスタ2種、メイン、Dolceが選べるコース

ディナー ¥7400

お口直し

砂肝のコンフィ 白いんげん豆

季節の贈り物 (お皿左側より)

・紫芋、海老、カシューナッツ、サーモン  
 苺 (のんほい苺園)、ハモンセラーノ  
 トピナンプル (菊芋)、真牡蠣、湯葉、三河赤鶏、金柑

温製パスタ (2種)

・トマト (カネイチ農園)、ブラータチーズ、バジルの  
 サルサ ポモドーロ ピーチ  
 「ピーチ」=トスカーナのうどんの様な、白い太麺。

・ミネストローネ (仏) マグレ鴨と、ラディアトーリ入り

メイン

信州 アルプス牛 タリアータ

or

長野 ジビエ 仔鹿のロースト

デザート

ガトーショコラとベリー系のグラタン風  
 ひるがの高原のミルクジェラート

or

ズッパイングレーゼと、洋ナシのジェラート

・piccola pasticceria ・caffè

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)

¥7400コースの内容

+

活オマール海老の鉄板焼き

ブ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