

パスタ、メイン、Dolceが選べるコース

ランチ ¥3800

・お口通し

新玉葱のパンナコッタ、山葵胡麻、ベーコンビッツ

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)(お皿左側より)

由比 桜海老、トマト(豊川)、うまみとん、メカジキ
芽キャベツ(岐阜)、モルタデラ・ピカンテ、モッツアレラ
苺(豊橋のんほい苺園)、人参(岐阜) 帆立、オレンジ

・温製パスタ(どちらかお選びください)

ホタルイカの、プリマベラ(春の野菜) オイルソース

or

春キャベツと、ツナのプッタネスカ(トマトソース)

・メイン(どちらかお選びください)

三河赤鶏 もも肉の ディアボラ風 ピッツァヨーラ

or

飛騨牛 イチボ タリアータ +1200円

・デザート +500(どちらかお選びください)

桜餡トリコッタチーズのビニェ【Bignéシュークリーム】
宇治抹茶のカタラーナ 苺ソース

or

ウィークエンド・シトロン(レモン風味パウンドケーキ)と
ジェラート オレンジソース

・piccola pasticceria ・caffe

パスタ2種、メイン、Dolceが選べるコース

ランチ ¥6900

・お口通し

新玉葱のパンナコッタ、山葵胡麻、ベーコンビッツ

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)(お皿左側より)

由比 桜海老、トマト(豊川)、うまみとん、メカジキ
芽キャベツ(岐阜)、モルタデラ・ピカンテ、モッツアレラ
苺(豊橋のんほい苺園)、人参(岐阜) 帆立、オレンジ

・温製パスタ(2種)

・ホタルイカの、プリマベラ(春の野菜)

オイルソース タリオリーニ

宮崎 霧峰牛 イチボの赤ワインラグーソース

ピーチ(卵不使用のロングパスタ)

・メイン

仔牛 骨付きロースのコトレッタ(カッレツ) フレッシュトマト

・デザート +500(どちらかお選びください)

桜餡トリコッタチーズのビニェ【Bignéシュークリーム】
宇治抹茶のカタラーナ 苺ソース

or

ウィークエンド・シトロン(レモン風味パウンドケーキ)と
ジェラート オレンジソース

・piccola pasticceria ・caffe

3月

春の息吹を感じる3月。 海も山も元気になって欣喜雀躍・・ 美味しい食材たちが心に花を咲かせてくれます。

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

新玉葱のパンナコッタ、山葵胡麻、ベーコンビッツ

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)(お皿左側より)

富山 白えび、トマト(豊川)、うまみとん、メカジキ
芽キャベツ(岐阜)、モルタデラ・ピカンテ、モッツアレラ
苺(豊橋のんほい苺園)、人参(岐阜) 帆立、オレンジ

・温製パスタ(2種)

・ホタルイカの、プリマベラ(春の野菜)
オイルソース タリオリーニ

宮崎 霧峰牛 イチボの赤ワインラグーソース
ピーチ(卵不使用のロングパスタ)

・メイン

仔牛 骨付きロースのコトレッタ(カレッツ) フレッシュトマト

・デザート (どちらかお選びください)

桜餡とりコッタチーズのビニェ【Bignéシュークリーム】
宇治抹茶のカタラーナ 苺ソース

or

ウィークエンド・シトロン(レモン風味パウンドケーキ)と
ジェラート オレンジソース

・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

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