

パスタ、Dolceが選べるコース

ランチ ¥2500

・お口通し

空豆のペースト、モッツァレラ アッフミカータ

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

極上しらす、青海苔、初カツオ、トマト（豊川）
苺（豊橋のんほい苺園）、生ハム（スペイン）
メヒカリ、はるか、有明牡蠣（海男）、すだち

・パスタ（どちらかお選びください）

由比 桜海老、プリマベラ（春の野菜） オイルソース

or

ホタルイカ、プリマベラ（春の野菜）
フレッシュトマトソース

・デザート+500

ブラッドオレンジのパンナコッタとソルベ
フレッシュオレンジ

or

ビニェ【Bignéシュー】を使った
フレッシュ苺のミルフィーユ風

・piccola pasticceria ・caffe

パスタ、メイン、Dolceが選べるコース

ランチ ¥3800

・お口通し

空豆のペースト、モッツァレラ アッフミカータ

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

極上しらす、青海苔、初カツオ、トマト（豊川）
苺（豊橋のんほい苺園）、生ハム（スペイン）
メヒカリ、はるか、有明牡蠣（海男）、すだち

・パスタ（どちらかお選びください）

由比 桜海老、プリマベラ（春の野菜） オイルソース

or

ホタルイカ、プリマベラ（春の野菜）
フレッシュトマトソース

・メイン（どちらかお選びください）

渥美 うまみ豚 肩ロース ロースト

or

知多牛 響 サーロイン タリアータ +1200円

・デザート+500

ブラッドオレンジのパンナコッタとソルベ
フレッシュオレンジ

or

ビニェ【Bignéシュー】を使った
フレッシュ苺のミルフィーユ風

・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

空豆のペースト、モッツァレラ アッフミカータ
富山 ホタルイカ

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)(お皿左側より)

極上しらす、青海苔、初カツオ、トマト(豊川)
苺(豊橋のんほい苺園)、生ハム(スペイン)
メヒカリ、はるか、有明牡蠣(海男)、すだち

・パスタ(どちらかお選びください)

由比 桜海老、プリマペーラ(春の野菜) タリオリーニ

九十九里 地蛤と、国産 ホワイトアスパラ
新玉葱のチャウダー風

・メイン(どちらかお選びください)

知多牛 響 サーロイン タリアータ or
鮮魚のカルトッチョ

・デザート+500

ブラッドオレンジのパナコッタとソルベ
フレッシュオレンジ

or

ビニエ【Bignèシュー】を使った
フレッシュ苺のミルフィーユ風

・piccola pasticceria ・caffe

ディナー ¥7400

・お口通し

空豆のペースト、モッツァレラ アッフミカータ
富山 ホタルイカ

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)(お皿左側より)

極上しらす、青海苔、初カツオ、トマト(豊川)
苺(豊橋のんほい苺園)、生ハム(スペイン)
メヒカリ、はるか、有明牡蠣(海男)、すだち

・パスタ(どちらかお選びください)

由比 桜海老、プリマペーラ(春の野菜) タリオリーニ

九十九里 地蛤と、国産 ホワイトアスパラ
新玉葱のチャウダー風

・メイン

知多牛 響 サーロイン タリアータ

・デザート

ブラッドオレンジのパナコッタとソルベ
フレッシュオレンジ

or

ビニエ【Bignèシュー】を使った
フレッシュ苺のミルフィーユ風

・piccola pasticceria ・caffe

¥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