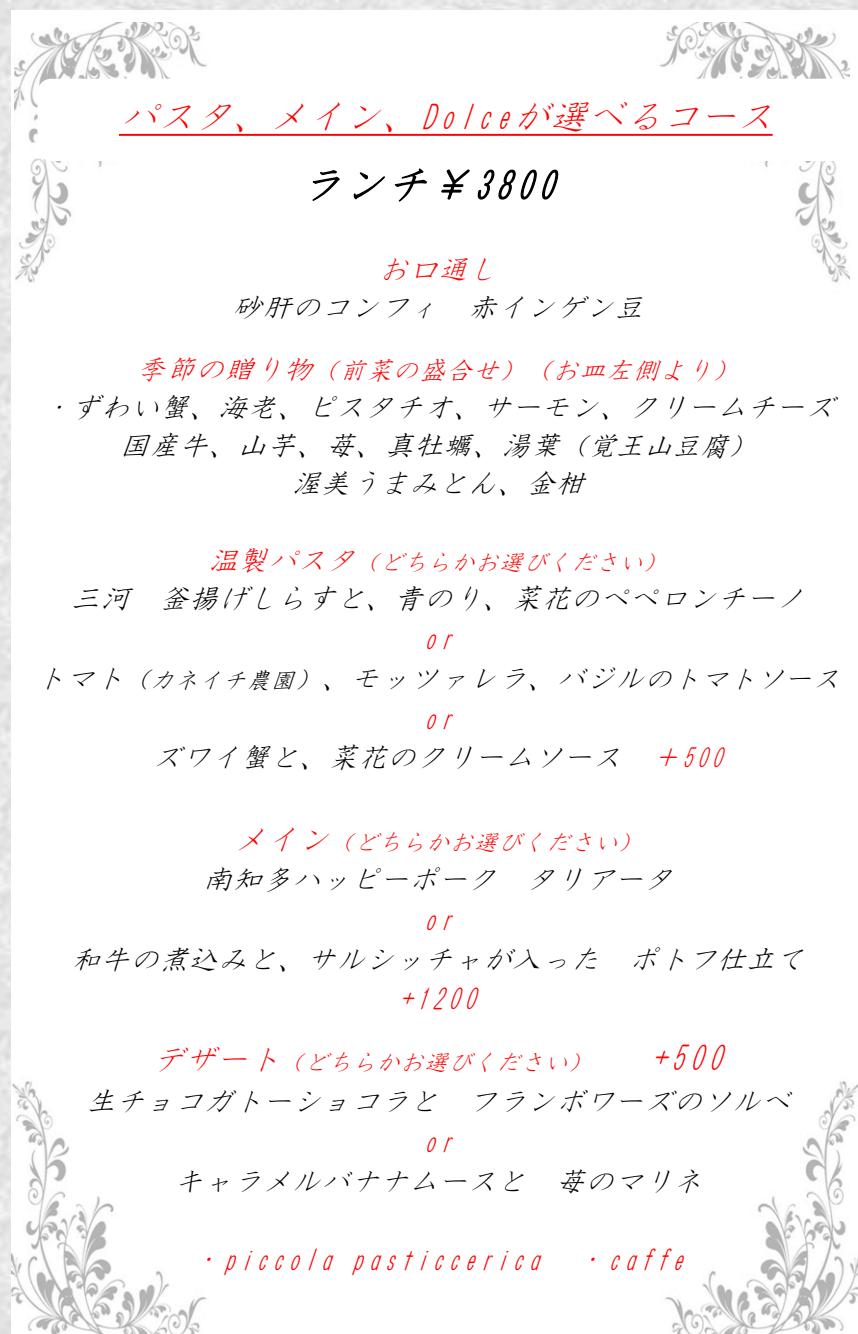
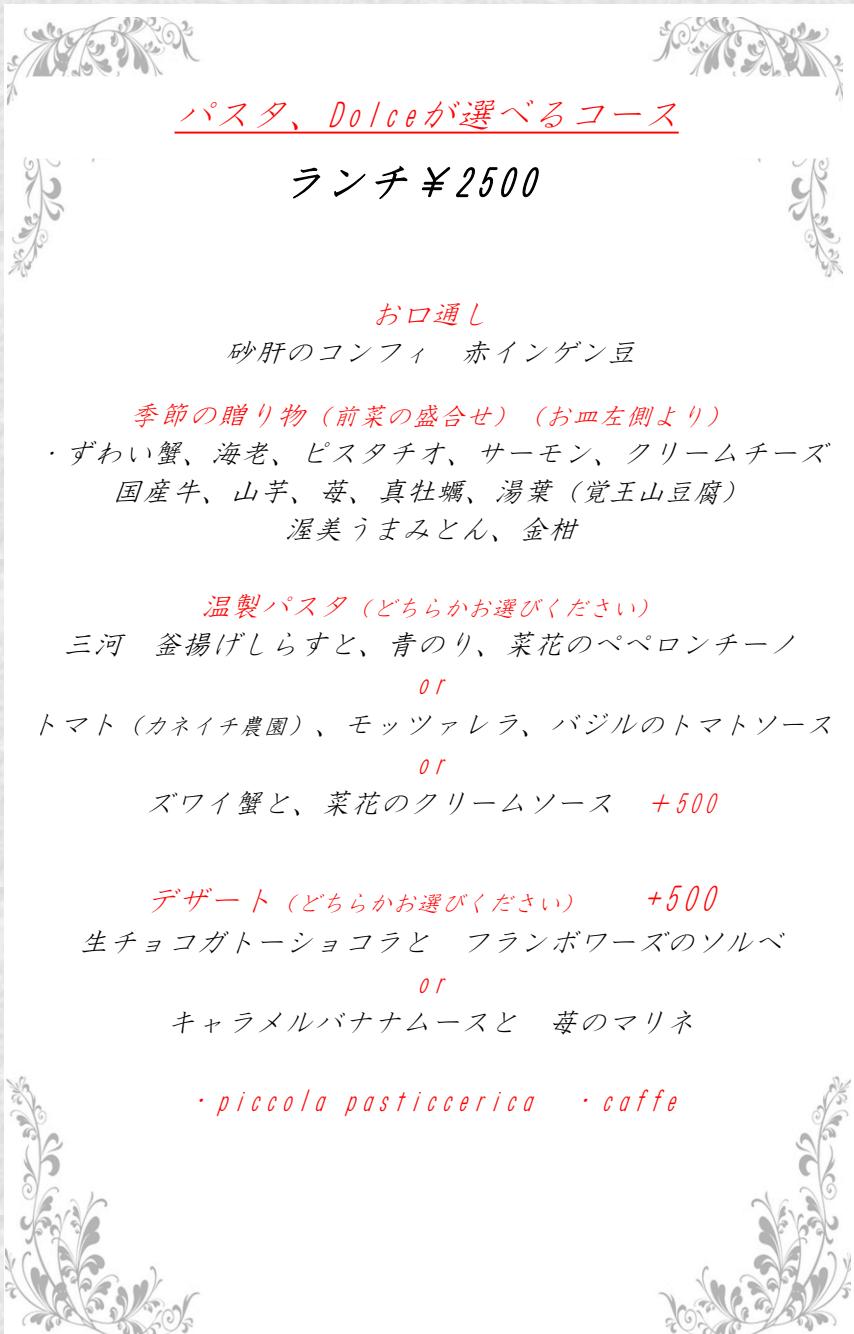


1月 年の始まりは穏やかに・・寒さに負けず、ほっこり食材で安らぎのひと時を・・



※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

パスタ2種、メイン、Dolceが選べるコース

ランチ ¥7700

お口通し

砂肝のコンフィ 赤インゲン豆

季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

- ・ずわい蟹、海老、ピスタチオ、サーモン、クリームチーズ  
国産牛、山芋、苺、真牡蠣、湯葉（覚王山豆腐）  
渥美うまみとん、金柑

温製パスタ 2種

- ・ズワイ蟹と、菜花のクリームソース タリアテッレ
- ・マグレ鶏、ブラータチーズ、バジルの  
サルサ ポモドーロ  
ピーペ・リガーテ（パイプ形のショートパスタ）

メイン（どちらかお選びください）

十勝 ハーブ牛 タリアータ

or

和牛の煮込みと、サルシッチャが入った ポトフ仕立て

デザート（どちらかお選びください） +500

生チョコガトーショコラと フランボワーズのソルベ

or

キャラメルバナナムースと 苺のマリネ

・ *piccola pasticceria* ・ *caffè*

ディナー ¥8200

お口通し

砂肝のコンフィ 赤インゲン豆

季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

- ・ずわい蟹、海老、ピスタチオ、サーモン、クリームチーズ  
国産牛、山芋、苺、真牡蠣、湯葉（覚王山豆腐）  
渥美うまみとん、金柑

温製パスタ 2種

- ・ズワイ蟹と、菜花のクリームソース タリアテッレ
- ・マグレ鶏、ブラータチーズ、バジルの  
サルサ ポモドーロ  
ピーペ・リガーテ（パイプ形のショートパスタ）

メイン（どちらかお選びください）

十勝 ハーブ牛 タリアータ

or

和牛の煮込みと、サルシッチャが入った ポトフ仕立て

デザート（どちらかお選びください）

生チョコガトーショコラと フランボワーズのソルベ

or

キャラメルバナナムースと 苺のマリネ

・ *piccola pasticceria* ・ *caffè*

※その他のお上ランクコースについては  
ご相談ください。

※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