

パスタ、Dolceが選べるコース

ランチ ¥2500

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（どちらかお選びください）

三河 釜揚げしらすと、青のり、菜花のペペロンチーノ

or

トマト（カネイチ農園）、モッツァレラ、バジルのトマトソース

or

ズワイ蟹と、菜花のクリームソース +500

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 ・caffe

パスタ、メイン、Dolceが選べるコース

ランチ ¥3800

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（どちらかお選びください）

三河 釜揚げしらすと、青のり、菜花のペペロンチーノ

or

トマト（カネイチ農園）、モッツァレラ、バジルのトマトソース

or

ズワイ蟹と、菜花のクリームソース +500

メイン（どちらかお選びください）

南知多ハッピーポーク 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

+1200

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 ・caffe

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

・ マグレ鴨、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

・ マグレ鴨、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