

パスタ、Dolceが選べるコース

ランチ ¥2500

・お口通し

国産 ローストビーフ 黒米のサラダ

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

今市蕪、桜海老、柚子、メジマグロ、トマト（カネイチ農園）
 白ごま、新玉葱、ノルウェーサーモン、湯葉（覚王山豆腐）
 苺（のんほい苺園）、人参、プロシュート、加賀蓮根
 渥美うまみとん、オリーブ

・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、菜の花、青海苔 オイルソース

or

国産牛、豚肉をゆっくり煮込んだ ボロネーゼソース

・デザート +500（どちらかお選びください）

苺（のんほい苺園）と、苺のソルベ、ひるがの高原の
 濃厚苺ミルク

or

ティラミスと、チョコレートのみース

・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

国産 ローストビーフ 黒米のサラダ

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

今市蕪、桜海老、柚子、メジマグロ、トマト（カネイチ農園）
 白ごま、新玉葱、ノルウェーサーモン、湯葉（覚王山豆腐）
 苺（のんほい苺園）、人参、プロシュート、加賀蓮根
 渥美うまみとん、オリーブ

・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、菜の花、青海苔 オイルソース

or

国産牛、豚肉をゆっくり煮込んだ ボロネーゼソース

・メイン（どちらかお選びください）

曾我の屋 那須高原豚のタリアータ

or

国産 牛頬肉の赤ワイン煮込み +1200円

・デザート +500（どちらかお選びください）

苺（のんほい苺園）と、苺のソルベ、ひるがの高原の
 濃厚苺ミルク

or

ティラミスと、チョコレートのみース

・piccola pasticceria ・caffe

パスタ2種、メイン、Dolceが選べるコース

ランチ ¥7700

・お口直し

国産 ローストビーフ 黒米のサラダ

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

今市蕪、桜海老、柚子、メジマグロ、トマト（カネイチ農園）
白ごま、新玉葱、ノルウェーサーモン、湯葉（覚王山豆腐）
苺（のんほい苺園）、人参、プロシュート、加賀蓮根
渥美うまみとん、オリーブ

・温製パスタ（手打ちロング・ラヴィオリ・メッツァルーナ）

・生白魚と、菜の花 からすみ

プロボローネチーズと、ほうれん草のメッツァルーナ
山菜のフリット、グアンチャーレ

メイン（どちらかお選びください）

信州 アルプス牛のタリアータ

or

国産 牛頬肉の赤ワイン煮込み

・デザート +500（どちらかお選びください）

苺（のんほい苺園）と、苺のソルベ、ひるがの高原の
濃厚苺ミルク

or

ティラミスと、チョコレートのみース

・piccola pasticceria ・caffe

ディナー ¥8200

・お口直し

国産 ローストビーフ 黒米のサラダ

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

今市蕪、桜海老、柚子、メジマグロ、トマト（カネイチ農園）
白ごま、新玉葱、ノルウェーサーモン、湯葉（覚王山豆腐）
苺（のんほい苺園）、人参、プロシュート、加賀蓮根
渥美うまみとん、オリーブ

・温製パスタ（手打ちロング・ラヴィオリ・メッツァルーナ）

・生白魚と、菜の花 からすみ

プロボローネチーズと、ほうれん草のメッツァルーナ
山菜のフリット、グアンチャーレ

メイン（どちらかお選びください）

信州 アルプス牛のタリアータ

or

国産 牛頬肉の赤ワイン煮込み

・デザート（どちらかお選びください）

苺（のんほい苺園）と、苺のソルベ、ひるがの高原の
濃厚苺ミルク

or

ティラミスと、チョコレートのみース

・piccola pasticceria ・caffe

※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