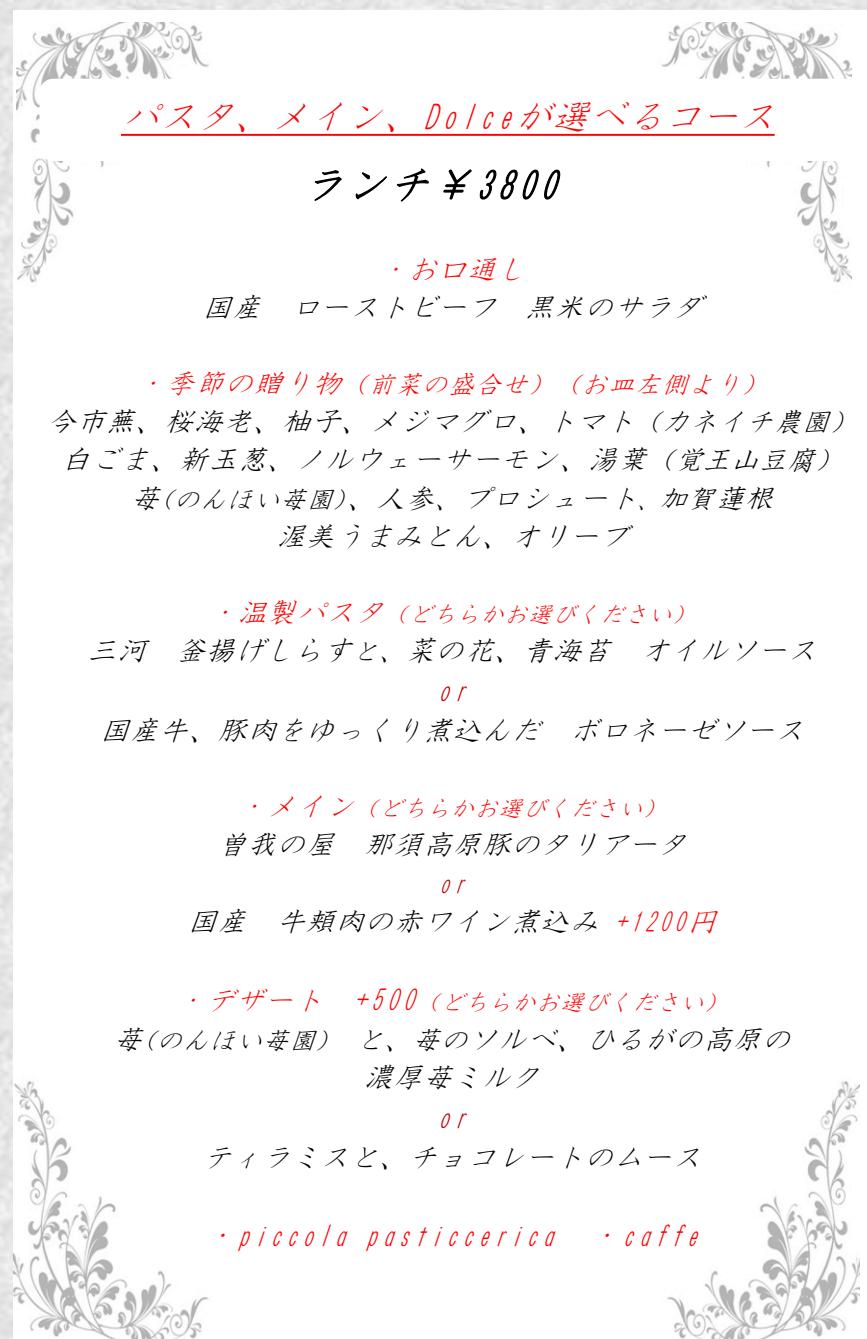
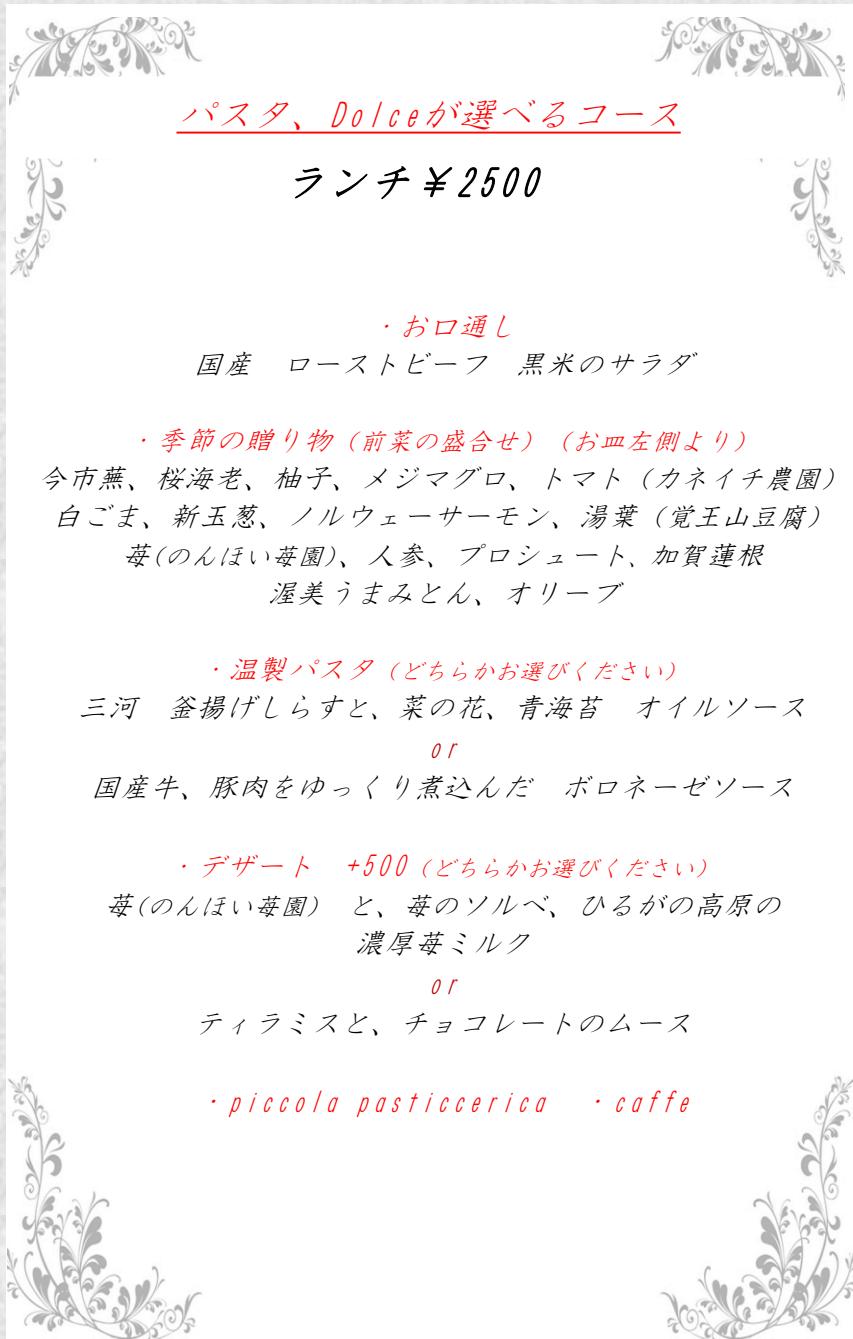


2月

寒さが厳しい‥そんな時期の食材たちは力強く、美味しいくなります。春の息吹ちらほらと‥心温まりますように。



※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

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
渥美うまみどん、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、チョコレートのムース

・piccola pasticceria ・caffè

ディナー ¥8200

・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
渥美うまみどん、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、チョコレートのムース

・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。