

4月

春の訪れ・・・気持ちも新たに心機一転。パワー溢れる食材たちが心地よい風を吹かせてくれます。

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、スカモルツァ（スモークチーズ）、ラムタン生ハム

・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）、うまみ豚、蒲郡メヒカリ、蛸烏賊

・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）ペペロンチーノ

or

自家製 サルシッチャ（ソーセージ）春キャベツ

軽いトマトソース

・デザート+500（どちらかお選びください）

ブラッドオレンジのパナコッタとソルベ

南知多の柑橘ジュレ

or

苺のミルフィーユ 苺のソルベ

・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、スカモルツァ（スモークチーズ）、ラムタン生ハム

・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）、うまみ豚、蒲郡メヒカリ、蛸烏賊

・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）ペペロンチーノ

or

自家製 サルシッチャ（ソーセージ）春キャベツ

軽いトマトソース

・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 カチャトーラソース

or

信州 アルプス牛 イチボ タリアータ

トリュフソース +1200円

・デザート+500（どちらかお選びください）

ブラッドオレンジのパナコッタとソルベ

南知多の柑橘ジュレ

or

苺のミルフィーユ 苺のソルベ

・piccola pasticceria ・caffe

※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

空豆のペースト、スカモルツァ (スモークチーズ)、ラムタン生ハム

・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)、うまみ豚、蒲郡メヒカリ、蜆烏賊

・Zuppa/パスタ

・九十九里 地蛤と、国産アスパラ、新玉葱のチャウダー風

・由比 桜海老、プリマベラ (春の野菜) タリオリーニ

・メイン (どちらかお選びください)

信州 アルプス牛 イチボ タリアータ トリュフソース

or

(柳橋市場から) 鮮魚のアクアパッツァ

・デザート+500 (どちらかお選びください)

ブラッドオレンジのパナコッタとソルベ

南知多の柑橘ジュレ

or

苺のミルフィーユ 苺のソルベ

・piccola pasticceria ・caffe

ディナー ¥8200

・お口通し

空豆のペースト、スカモルツァ (スモークチーズ)、ラムタン生ハム

・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)、うまみ豚、蒲郡メヒカリ、蜆烏賊

・Zuppa/パスタ

・九十九里 地蛤と、国産アスパラ、新玉葱のチャウダー風

・由比 桜海老、プリマベラ (春の野菜) タリオリーニ

・メイン (どちらかお選びください)

信州 アルプス牛 イチボ タリアータ トリュフソース

or

(柳橋市場から) 鮮魚のアクアパッツァ

・デザート (どちらかお選びください)

ブラッドオレンジのパナコッタとソルベ

南知多の柑橘ジュレ

or

苺のミルフィーユ 苺のソルベ

・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