

3月 春の息吹を感じる3月。 海も山も元気になって欣喜雀躍・・・。美味しい食材たちが心に花を咲かせてくれます。

パスタ、Dolceが選べるコース

ランチ ¥2500

・お口通し

新玉葱のパンナコッタ、バジル、生ハム（仏オーベルニュ）

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

ホタルイカ、トマト（豊川）、モッツアレラ
苺（豊橋のんほい苺園）、人参（岐阜）、加賀蓮根
びんちょう鮪、みかわ姫豚、帆立、清見オレンジ

・温製パスタ（どちらかお選びください）

由比 桜海老のプリマベラ（春の野菜）オイルソース

or

春キャベツと、ツナのプッタネスカ（トマトソース）

・デザート +500円（どちらかお選びください）

苺（のんほい苺園）と、苺のソルベ
桜餡とヨーグルトのクリーム添え

or

ティラミス 季節の柑橘系ソース

・piccola pasticceria ・caffè

パスタ、メイン、Dolceが選べるコース

ランチ ¥3800

・お口通し

新玉葱のパンナコッタ、バジル、生ハム（仏オーベルニュ）

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

ホタルイカ、トマト（豊川）、モッツアレラ
苺（豊橋のんほい苺園）、人参（岐阜）、加賀蓮根
びんちょう鮪、みかわ姫豚、帆立、清見オレンジ

・温製パスタ（どちらかお選びください）

由比 桜海老のプリマベラ（春の野菜）オイルソース

or

春キャベツと、ツナのプッタネスカ（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の ディアボラ風 リボルノソース

or

十勝 ハーブ牛 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）

苺（のんほい苺園）と、苺のソルベ
桜餡とヨーグルトのクリーム添え

or

ティラミス 季節の柑橘系ソース

・piccola pasticceria ・caffè

※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

新玉葱のパンナコッタ、バジル、生ハム（仏オーベルニュ）

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

ホタルイカ、トマト（豊川）、モッツアレラ
苺（豊橋のんほい苺園）、人参（岐阜）、加賀蓮根
びんちょう鮪、みかわ姫豚、帆立、清見オレンジ

・温製パスタ（2種）

・由比 桜海老の、プリマペーラ（春の野菜）オイルソース

・国産牛のラグーと、黒トリュフ

・メイン（どちらかお選びください）

十勝 ハーブ牛 イチボ タリアータ

or

仔牛 骨付きロースのコトレッタ（カツレツ）

ディアボラ風 リボルノソース

・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
桜餡とヨーグルトのクリーム添え

or

ティラミス 季節の柑橘系ソース

・piccola pasticceria ・caffe

ディナー ¥8200

・お口通し

新玉葱のパンナコッタ、バジル、生ハム（仏オーベルニュ）

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

ホタルイカ、トマト（豊川）、モッツアレラ
苺（豊橋のんほい苺園）、人参（岐阜）、加賀蓮根
びんちょう鮪、みかわ姫豚、帆立、清見オレンジ

・温製パスタ（2種）

・由比 桜海老の、プリマペーラ（春の野菜）オイルソース

・国産牛のラグーと、黒トリュフ

・メイン（どちらかお選びください）

十勝 ハーブ牛 イチボ タリアータ

or

仔牛 骨付きロースのコトレッタ（カツレツ）

ディアボラ風 リボルノソース

・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
桜餡とヨーグルトのクリーム添え

or

ティラミス 季節の柑橘系ソース

・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