

5月 新緑の季節・ ・ 爽やかな風に吹かれ、食材たちも有頂天外。疲れた身体と心を癒してくれます。

パスタ、Dolceが選べるコース

ランチ ¥2500

・お口直し

仔羊の生ハムのムース

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

ほうじ茶（妙香園）、空豆、甘海老、桜島とり、初カツオ
稚鮎、加賀太胡瓜、姫サザエ

・パスタ（どちらかお選びください）

篠島 釜揚げしらす、旬野菜のペペロンチーノ

or

三河の蛸（真蛸、イイダコなど）のラグー、どうもろこし
トマトソース

・デザート（どちらかお選びください） +500円

ブラッドオレンジのパナコッタとソルベ 柑橘のソース

or

苺と、ベリーのミルフィーユ 苺のソルベ

・piccola pasticceria ・caffè

パスタ、メイン、Dolceが選べるコース

ランチ ¥3800

・お口直し

仔羊の生ハムのムース

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

ほうじ茶（妙香園）、空豆、甘海老、桜島とり、初カツオ
稚鮎、加賀太胡瓜、姫サザエ

・パスタ（どちらかお選びください）

篠島 釜揚げしらす、旬野菜のペペロンチーノ

or

三河の蛸（真蛸、イイダコなど）のラグー、どうもろこし
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 カッソーラ風
（キャベツと香味野菜の煮込み）

or

岩手 短角牛シンシンのタリアータ +1200円

・デザート（どちらかお選びください） +500円

ブラッドオレンジのパナコッタとソルベ 柑橘のソース

or

苺と、ベリーのミルフィーユ 苺のソルベ

・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

・お口直し

仔羊の生ハムのムース

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)(お皿左側より)

ほうじ茶(妙香園)、空豆、甘海老、桜島とり、初カツオ
稚鮎、加賀太胡瓜、姫サザエ

・パスタ 2種

静岡 極上しらすのペペロンチーノ からすみ添え

or

三河の蛸(真蛸、イイダコなど)のラグー、どうもろこし
リガトーニ

・メイン(どちらかお選びください)

岩手 短角牛シンシンのタリアータ

or

(柳橋市場から) 鮮魚と、地蛤の アクアパッツァ

・デザート(どちらかお選びください) +500円

ブラッドオレンジのパナコッタとソルベ 柑橘のソース

or

苺と、ベリーのミルフィーユ 苺のソルベ

・piccola pasticceria ・caffe

ディナー ¥8200

・お口直し

仔羊の生ハムのムース

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)(お皿左側より)

ほうじ茶(妙香園)、空豆、甘海老、桜島とり、初カツオ
稚鮎、加賀太胡瓜、姫サザエ

・パスタ 2種

静岡 極上しらすのペペロンチーノ からすみ添え

or

三河の蛸(真蛸、イイダコなど)のラグー、どうもろこし
リガトーニ

・メイン(どちらかお選びください)

岩手 短角牛シンシンのタリアータ

or

(柳橋市場から) 鮮魚と、地蛤の 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 柑橘のソース

or

苺と、ベリーのミルフィーユ 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