10月

食材豊富な秋・・涼しい風。澄んだ空気と、旬の食材は特効薬。
忙しい日々に少しでも元気を・・心和みますように。

・お口通し

ズワイ蟹　キヌアと蟹みそ、トマトのサルサ

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

秋鮭、いくら、きたあかり、鰤、柿、モルタデラハム
ポレンタ、里芋、ヨーグルト、ソフトシェルクラブ

・パスタ（どちらかお選びください）

・戻りカツオと、国産茸のペペロンチーノ

or

・海老のミンチと、ほうれん草のトマトクリーム

・デザート（どちらかお選びください）　＋￥500

栗を使ったブティーノ（プリン）、津軽りんごのコンフィチュール

or

季節の葡萄と洋梨のコンポート、マスカルポーネのパルフェ

・piccola pasticcerica　・caffe

2500　ランチ

季節の贈り物（お皿左側より）

・秋鮭を塩漬けし、牛乳とニンニク、アンチョビで煮込みペーストに。
ベネト州の干し鱈を使った伝統料理「バッカラ・マンテカート」風です。
きたあかりのポタージュと、いくらのガルム（魚醤）漬けと共に。

・旬を迎える美味しい鰤、契約農家さんのトマトと共に。

・モルタデラハム（ボロニアソーセージ）にキャロットラペと柿。

・とうもろこしの粉をブロード（鶏の出汁）で焚き、焼いたポレンタ。
その上に里芋で作った揚げニョッキ、ヨーグルトソースと、自家製ベーコンビッツ。

・脱皮したての蟹をソテーし、少しガラムマサラで香り付け。

10月

食材豊富な秋・・涼しい風。澄んだ空気と、旬の食材は特効薬。
忙しい日々に少しでも元気を・・心和みますように。

・お口通し

ズワイ蟹　キヌアと蟹みそ、トマトのサルサ

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

秋鮭、いくら、きたあかり、鰤、柿、モルタデラハム
ポレンタ、里芋、ヨーグルト、ソフトシェルクラブ

・パスタ（どちらかお選びください）

・戻りカツオと、国産茸のペペロンチーノ

or

・海老のミンチと、ほうれん草のトマトクリーム

・メイン

南知多ハッピーポーク　タリアータ

or

みかわビーフ　サーロインのロースト　＋¥1300

・デザート（どちらかお選びください）　＋¥500

栗を使ったブティーノ（プリン）、津軽りんごのコンフィチュール

or

季節の葡萄と洋梨のコンポート、マスカルポーネのパルフェ

・piccola pasticcerica　・caffe

3800 ランチ

季節の贈り物（お皿左側より）

・秋鮭を塩漬けし、牛乳とニンニク、アンチョビで煮込みペーストに。
ベネト州の干し鱈を使った伝統料理「バッカラ・マンテカート」風です。
きたあかりのポタージュと、いくらのガルム（魚醤）漬けと共に。

・旬を迎える美味しい鰤、契約農家さんのトマトと共に。

・モルタデラハム（ボロニアソーセージ）にキャロットラペと柿。

・とうもろこしの粉をブロード（鶏の出汁）で焚き、焼いたポレンタ。
その上に里芋で作った揚げニョッキ、ヨーグルトソースと、自家製ベーコンビッツ。

・脱皮したての蟹をソテーし、少しガラムマサラで香り付け。

メイン

【豚】・・・シェフ一押し。南知多で丁寧に育てられる、安心安全で旨味の強い放牧豚。

【みかわビーフ】・・・愛知県三河産の銘柄牛、サシと赤身のバランスがとても良く、
赤身の美味しさをしっかり感じられる。

10月

食材豊富な秋・・涼しい風。澄んだ空気と、旬の食材は特効薬。
忙しい日々に少しでも元気を・・心和みますように。

・お口通し

ズワイ蟹　キヌアと蟹みそ、トマトのサルサ

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

秋鮭、いくら、きたあかり、鰤、柿、モルタデラハム
ポレンタ、里芋、ヨーグルト、ソフトシェルクラブ

・温製パスタ　・リゾット

・ポルチーニ茸と、国産茸のクリームソース

・子持ち鮎、蕪、ゆず　（シチリア）からすみの　リゾット

・メイン

みかわビーフ　サーロインのロースト

・デザート（どちらかお選びください）　＋￥500

栗を使ったブティーノ（プリン）、津軽りんごのコンフィチュール

or

季節の葡萄と洋梨のコンポート、マスカルポーネのパルフェ

・piccola pasticcerica　・caffe

7700　ランチ

季節の贈り物（お皿左側より）

・秋鮭を塩漬けし、牛乳とニンニク、アンチョビで煮込みペーストに。
ベネト州の干し鱈を使った伝統料理「バッカラ・マンテカート」風です。
きたあかりのポタージュと、いくらのガルム（魚醤）漬けと共に。

・旬を迎える美味しい鰤、契約農家さんのトマトと共に。

・モルタデラハム（ボロニアソーセージ）にキャロットラペと柿。

・とうもろこしの粉をブロード（鶏の出汁）で焚き、焼いたポレンタ。
その上に里芋で作った揚げニョッキ、ヨーグルトソースと、自家製ベーコンビッツ。

・脱皮したての蟹をソテーし、少しガラムマサラで香り付け。

メイン

【みかわビーフ】・・・愛知県三河産の銘柄牛、サシと赤身のバランスがとても良く、
赤身の美味しさをしっかり感じられる。

10月

食材豊富な秋・・涼しい風。澄んだ空気と、旬の食材は特効薬。
忙しい日々に少しでも元気を・・心和みますように。

・お口通し

ズワイ蟹　キヌアと蟹みそ、トマトのサルサ

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

秋鮭、いくら、きたあかり、鰤、柿、モルタデラハム
ポレンタ、里芋、ヨーグルト、ソフトシェルクラブ

・温製パスタ　・リゾット

・ポルチーニ茸と、国産茸のクリームソース

・子持ち鮎、蕪、ゆず　（シチリア）からすみの　リゾット

・メイン

みかわビーフ　サーロインのロースト

・デザート（どちらかお選びください）

栗を使ったブティーノ（プリン）、津軽りんごのコンフィチュール

or

季節の葡萄と洋梨のコンポート、マスカルポーネのパルフェ

・piccola pasticcerica　・caffe

8200 ディナー

季節の贈り物（お皿左側より）

・秋鮭を塩漬けし、牛乳とニンニク、アンチョビで煮込みペーストに。
ベネト州の干し鱈を使った伝統料理「バッカラ・マンテカート」風です。
きたあかりのポタージュと、いくらのガルム（魚醤）漬けと共に。

・旬を迎える美味しい鰤、契約農家さんのトマトと共に。

・モルタデラハム（ボロニアソーセージ）にキャロットラペと柿。

・とうもろこしの粉をブロード（鶏の出汁）で焚き、焼いたポレンタ。
その上に里芋で作った揚げニョッキ、ヨーグルトソースと、自家製ベーコンビッツ。

・脱皮したての蟹をソテーし、少しガラムマサラで香り付け。

メイン

【みかわビーフ】・・・愛知県三河産の銘柄牛、サシと赤身のバランスがとても良く、
赤身の美味しさをしっかり感じられる。