
Antipasti freddi 冷菜

鳥取産 グランサーモンのカルパッチョ	¥2,000
讃岐夢豚の自家製ロースハムと宮部さんのプンタレッラ	¥1,350
豚の田舎風テリーヌ	¥1,200
雲仙紫芋のポテトサラダ	¥700
グリーンサラダ 旬の果物	¥950

Antipasti caldi 温菜

自家製サルシッチャ	¥1,300
牛レバーのグリル	¥1,400
ランプレドットのピリ辛トマト煮込み	¥1,000
焼きトリッパと白インゲン豆	¥1,000

Primi Piatti パスタ・リゾット

自家製タリアテッレ ボロネーゼソース	¥1,600
自家製タヤリン 春菊とパルミジャーノチーズ	¥1,600
リングイネ 牡蠣と雄町のセリ	¥1,800
カッチュッコと発酵白菜のリゾット	¥1,600

Second Piatti メイン

タリアータ 岡山産 吉備芳醇牛	¥3,800
牛ホホのペポーゾ	¥2,800
牛ハツのステーキ 岡山産	¥2,100
讃岐コーチン骨付きモモ肉のロースト	¥2,700

Formaggi / Pane チーズ / パン

チーズ盛り合わせ (チーズは単品でもご用意できます)	¥1,500
自家製パン (1ヶ)	¥110

Dolci デザート

ティラミス	¥660
ラム酒風味のプリン	¥600
カタラーナ	¥660
チョコレートとナッツのテリーヌ	¥660
濃厚パンナコッタ	¥600