
Antipasti Freddi 冷菜

サワラのカルパッチョ 隠岐の島産	¥2,000
ローストビーフのカルパッチョ 熊本産赤牛	¥1,300
吉田牧場のモッツァレラチーズと朝採れイチゴ トマトのカプレーゼ	¥1,500
豚の田舎風テリーヌ	¥1,100
グリーンサラダ 旬の果物	¥1,000
モルタデッラ	¥1,000

Antipasti Caldi 温菜

エイのヒレのボッリート サルサヴェルデ添え 牛窓産	¥1,500
自家製サルシッチャ	¥1,350
牛レバーのグリル	¥1,400
ランプレドットとかしら農園のチーマ・ディ・ラーパ じゃが芋のインウミド	¥1,200

Primi Piatti パスタ

スパゲッティ 白子のカレッティエツラ (ニンニクと唐辛子が入ったトマトソース)	¥2,200
自家製タヤリン フキノトウとパルミジャーノチーズ	¥1,800
自家製タリアテッレ ボロネーゼソース	¥1,700
ペンネ ゴルゴンゾーラソース	¥1,500
リングイネ 牡蠣と九条ネギソース	¥1,900

Secondi Piatti メイン

讃岐コーチン骨付きモモ肉のロースト	¥2,750
吉備芳醇牛のタリアータ 岡山産	¥3,800
牛ハツのステーキ 岡山産	¥2,150

Formaggi / Pane チーズ / パン

チーズ盛り合わせ	¥1,500
自家製パン(1ヶ)	¥110

Dolci デザート

トルタ・ディ・チョコラータ (イタリアのチョコレートケーキ)	¥760
グラッパ入りセミフレンド (アイスケーキ)	¥760
濃厚パンナコッタ	¥660
ラム酒風味のプリン	¥660
ティラミス	¥660

・コースのご用意もごさいます (前日までの要予約)