

---

*Antipasti Freddi* 冷菜

---

イサキのカルパッチョ	¥2,000
コラーゲンたっぷり 豚のソップレッサータ	¥1,100
白ネギとホタルイカの冷製サラダ	¥900
イカと半熟卵 野菜のサラダ	¥1,900
吉田牧場のモッツァレッチラチーズとトマト フルーツのカプレーゼ	¥1,600
岡山産 無菌豚の田舎風テリーヌ	¥1,200

---

*Antipasti Caldi* 温菜

---

ランプレドットと壬生菜のインウミド	¥1,600
カルツァガッティ (逃げたネコ) (ウズラ豆やハーブが入ったポレンタフリット)	¥800
オコゼのヴァポーレ (蒸しオコゼ)	¥1,700
自家製サルシッチャ (ソーセージ)	¥1,350
牛レバーのグリル	¥1,400

---

*Primi Piatti* パスタ

---

ふくほのかのピチ アグリ農園のミニトマト	¥2,000
自家製タヤリン 豊島産無農薬レモン	¥1,800
スパゲッティーニ 自家製カラスミ	¥2,200
スパゲッティ カレッティエッラ 釜揚げしらす (唐辛子とニンニクの効いたトマトソース)	¥2,000
ヨモギのスペツェレ ゴルゴンゾーラソース	¥1,800

---

*Secondi Piatti* メイン

---

岡山産 極乃雌牛 クリミのレアステーキ	¥4,000
牛ハツのステーキ 岡山産	¥2,300
えばらハーブ豚未来 ボローニャ風カツレツ	¥3,200
讃岐コーチン骨付きモモ肉のロースト	¥2,800

---

*Formaggi / Pane* チーズ / パン

---

チーズ盛り合わせ	¥1,600
自家製パン (1ヶ)	¥110

---

*Dolci* デザート

---

アーモンドラムレーズン焼き菓子	¥660
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ざいます (前日までの要予約)



Instagram