

---

*Antipasti Freddi* 冷菜

---

サワラのカルパッチョ 舞鶴産	¥2,100
新イカと半熟卵 野菜のサラダ	¥1,800
ローストビーフのカルパッチョ	¥1,300
吉田牧場のモッツァレラチーズとトマト 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

---

衣川茄子のParmigiana	¥1,400
トリッパのトマト煮込み	¥1,500
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

---

自然農の野菜たちのリングイネ	¥1,800
自家製タヤリン 鱧とオクラ	¥1,800
自家製タリアテッレ ボロネーゼソース	¥1,800
ペンネ ゴルゴンゾーラソース	¥1,800
スパゲッティ 秋刀魚のピリ辛トマトソース	¥1,800

---

*Secondi Piatti* メイン

---

吉備芳醇牛のレアステーキ 岡山産	¥3,900
牛ハツのステーキ 岡山産	¥2,200
えばらハーブ豚の骨付きロースのグリル	¥3,600

---

*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

---

濃厚パanna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)



Instagram