

PER ADESSO

# SEASONAL SPECIAL

1112

炙り桜鯛と旬の柑橘の春色サラダ

¥1,460 (¥1,606税込)

春限定の桜鯛を使用した冷製前菜。  
甘みのある柑橘と共に、白ワインと  
楽しむ至福の一皿。



一緒にどうぞ!

バケット  
+¥330

2223

薫る桜海老とゴロゴロ新じゃがの  
ガーリックアヒージョ

¥1,190 (¥1,309税込)

桜海老の香りが広がるアヒージョです。  
卵を絡めてほくほく食感と磯の風味を  
お楽しみください。



Pizza

3334

愛知の釜揚げしらすと生海苔の  
ピッツアジャポネーゼ

¥1,460 (¥1,606税込)

生海苔ソースの磯の香りと釜揚げしらすの  
旨味が広がる、春の海を感じるピッツァ。



PER ADESSO

# SEASONAL SPECIAL

## Spaghetti

4445

ホタルイカと春野菜のペペロンチーノ

¥1,550 (¥1,705税込)

プリプリのホタルイカと旬の春野菜が彩るペペロンチーノ。華やかな香りと旨味を楽しむ春限定の一皿。糸唐辛子がアクセント。



## Tagliatelle

5556

タリアテッレ

三河ベーコンとフレッシュアスパラのそら豆クリーム カルボナーラ仕立て

¥1,640 (¥1,804税込)

香ばしいみかわ豚のベーコンと旬のアスパラを、そら豆クリームのソースで贅沢に。半熟卵を絡めるリッチなカルボナーラ。

