

PER ADESSO

SEASONAL SPECIAL

炙り桜鯛と旬の柑橘の春色サラダ

¥1,600

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

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 ¥1,300

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

愛知の釜揚げしらすと生海苔の ピッツアジャポネーゼ

¥1,600

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ア。



※表示は税込価格です

PER ADESSO

SEASONAL SPECIAL

Spaghetti

ホタルイカと春野菜の
ペペロンチーノ

¥1,700

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

タリアテッレ
みかわ豚のベーコンと
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

¥1,800

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。



※表示は税込価格です