



Winter
Special!

冬

のおすすりメニュー

平日17時以降 / 土日祝 終日実施

※一部取り扱いのない店舗がございます



Antipasto 前菜

1. 鶏白レバームースのクロスティーニ りんごのマルメラータ添え
2. 小海老とブロッコリー・カブのアヒージョ
3. 鮮魚のカルパッチョ 彩り野菜と赤玉ねぎのソース
4. 新鮮野菜のバーニャカウダ
5. 国産牛のローストビーフ クラシックなカルパッチョ仕立て

¥ 600

(税込¥ 660)

¥ 780

(税込¥ 858)

¥ 1,400

(税込¥ 1,540)

¥ 1,480

(税込¥ 1,628)

¥ 1,580

(税込¥ 1,738)



Zuppa スープ

6. マンマ (パッパ) の特製オニオングラタンスープ
7. カリフラワーのポタージュ 生ハムのクロッカンを浮かべて

一緒に
自家製パンも!
2枚 ¥ 100
(税込¥ 110)



¥ 380

(税込¥ 418)

¥ 380

(税込¥ 418)

Pizza ピッツァ

8. とろとろ卵とベーコンのカルボナーラピッツァ
9. たっぷり紅ズワイ蟹のトマトソース

¥ 1,450

(税込¥ 1,595)

¥ 1,680

(税込¥ 1,848)



Primo Piatto パスタ

10. <ラザニア>
特製ミートソースのラザニア
11. <スパゲッティ>
炙りびんちょう鮪と焼き葱・カブのペペロンチーノ ボッタルガ風味
12. <スパゲッティ>
紅ズワイ蟹とほうれん草・レンコンのトマトソース
13. <リングエッティネ>
広島県産牡蠣とカブの春菊ジェノベーゼ
14. <タリアッテッレ>
黒毛和牛の自家製ボロネーゼ

¥ 1,280

(税込¥ 1,408)

¥ 1,380

(税込¥ 1,518)

¥ 1,480

(税込¥ 1,628)

¥ 1,480

(税込¥ 1,628)

¥ 1,580

(税込¥ 1,738)



Secondo Piatto 肉料理

15. 国産牛すね肉の赤ワイン、
黒ビールの煮込み
“カルボナーデ”

¥ 1,980

(税込¥ 2,178)



Dolce デザート

16. とろけるくちどけク
チーズブリュレ
17. 焼きたてアップルパイと
バニラジェラート

¥ 680

(税込¥ 748)

¥ 680

(税込¥ 748)

