~ Antipasto ~ ^{前菜}

前菜は 3種盛り合わせでご用意いたします。

北海道産 秋刀魚の クロスティーニ 藤沢産 サツマイモの 冷たいスープ 生ハム(ハモンセラーノ) と 無花果

Pranzo

~ Menu ~

前菜 + パスタ + ドルチェ カッフェ 3200

Α

Ė

限定

前菜 + パスタ + 主菜 + ドルチェ カッフェ 8 4500

前菜 + パスタ + コーヒー(自家製ジェラート付き) 2500

※右記からお好きなアイテムをお選びくださいませ。

~ Primo Piatto ~

Spaghetti Aglio Olio con Funghi いろいろな茸の スパゲッティ アーリオオーリオ

Spaghetti alla Carbonara con Bianchetti 湘南しらすの スパゲッティ カルボナーラ

Vesuvio al Pomodoro e Basílico con Melanzane ヴェスヴィオ 茄子と バジリコの トマトソース

Penne al Gorgonzola ゴルゴンゾーラチーズの ペンネ 黒トリュフオイル風味

Tagliatelle al Ragu Bolognese タリアテッレ やまゆり牛挽肉と ゴーヤの ボロネーゼソース

> ~ Secondo Píatto ~ ^{主菜}

Pesce al Forno con Funghi 長井産 太刀魚の オーブン焼き 茸の 白ワインソース

Maiale alla Griglia con Verdura やまゆりポークの グリル 香草風味の アンチョビオイルソース 地野菜添え

Pollo-Arrosto con Funghi 匠の大山鶏の 香草ロースト 茸の 軽いクリームソース

税込み表示(10%)

お昼はサービス料をいただいておりません。

~ Dolce & Caffe ~

ドルチェ、カッフェ

お食事後にメニューをお持ちします。