

Corso A パスタコース 1980円

メイン料理はありませんが パスタを選べる
シンプルなコースです。

Antipasto 前菜

本日おすすめの一皿

Primo Piatto パスタ

以下のパスタからお好みのものをおひとつお選びください。

- ① 瀬戸内産ちりめんじゃこと春キャベツのペペロンチーノ
- ② あさり貝と豆苗、利尻産とろろ昆布のトマトソース
- ③ スパゲッティのカルボナーラ

Dolce ドルチェ

本日のジェラート

Caffe o Te 食後のお飲み物

Pane 自家製フォカッチャ

コース料理の御注文は ひとつのテーブルで皆様同じコースでお願いいたします。

Corso B ヴェジタブルコース 2800円

野菜のみで構成し ボリュームにも配慮した
ヘルシーコースです。

Antipasto 前菜

バーニャカウダ / 新鮮な野菜のアンチョビソース添え

Zuppa スープ

春薫る サン・ジェルマン風 グリーンピースのポタージュ

Primo Piatto パスタ

風連町産 グリーンアスパラのトマトソース スパゲッティ

Second Piatto メイン料理

熊本産 若筍のロースト

Dolce 野菜のドルチェ

人参のパウンドケーキ 野菜のジェラート添え

Caffe o Te 食後のお飲み物

Pane 自家製フォカッチャ

コース料理の御注文は ひとつのテーブルで皆様同じコースでお願いいたします。

Corso C モデーロコース 3800円

季節の品をお楽しみいただける
モデーロのベーシックコースです。

Inizio 軽菜

本日の一皿

Antipasto Misto 前菜

季節の前菜盛り合わせ

Zuppa スープ

春薫る サン・ジェルマン風 グリーンピースのポターージュ

Primo Piatto パスタ

ズワイ蟹とホワイトアスパラのタリオリーニ

Second Piatto メイン料理

本日の鮮魚料理

または

アップル草原ポークのグリリア

白老牛のタリアータ +1200円

Dolce ドルチェ

おまかせデザートとの盛り合わせ

Caffe o Te 食後のお飲み物

Pane 自家製フォカッチャ

コース料理の御注文は ひとつのテーブルで皆様同じコースでお願いいたします。