



CHEF'S RECOMMENDATION

“SEASONAL CENA COURSE”

旬を楽しむ季節のショートコース

¥4800~ (Course Menu L.O. 20:00)

Course Details

1, Focaccia

自家製焼きたてフォカッチャ

2, Antipasto Misto

本日の前菜4種盛り合わせ

3, CHOICE of PASTA or PIZZA

ピッツァ または パスタ どちらかお選びください

A: PASTA of the day

旬の食材の旨みを楽しむ本日のパスタ

B: PIZZA Selections 以下のピッツァからお選びください

MARGHERITA	ピッツァ	マルゲリータ
SAKURAEBI	ピッツァ	サクラエビ
LASAGNA (+¥150)	ピッツァ	ラザーニャ (+¥150)
BISMARCK (+¥300)	ピッツァ	ビスマルク (+¥300)
FORMAGGIO (+¥500)	ピッツァ	フォルマッジ (+¥500)

4, PORCHETTA of Pork Belly with Special Herbs & Lemon aroma

豚バラ肉のポルケッタ 特製ハーブとレモンの香り

→特製ハーブスパイスを巻き込んで、12時間ロースト。

外は香ばしく中はとろけるような柔らかさが絶品の人気メニュー

DESSERT + Coffee or Tea Option : +¥600

本日のドルチェ：ティラミス ピスタチオ

コーヒー or サクラティ (ダーズリン)

仕入れ状況等により急遽メニューが変更になる
場合がございます。予めご了承ください。