



Lunch

11:30 - 14:00 (L.O.13:30)

GIORNO 平日限定 カジュアルランチ 〈お一人様〉 ¥2,260

本日のサラダ、本日のパスタ
(デザートセット +¥950 / カフェセット +¥550)

PASTA 〈お一人様〉 ¥2,680

本日の前菜、自家製フォカッチャ、本日のパスタ
カフェ又はフレイバーティー、自家製ジェラート
(追加フォカッチャ +¥200)

MAIN 〈お一人様〉 ¥3,980

本日の前菜、自家製フォカッチャ、本日のパスタ、本日のメイン料理
カフェ又はフレイバーティー、自家製ジェラート
(追加フォカッチャ +¥200)

SPECIAL 〈お一人様〉 ¥7,800

シェフ厳選 珠玉の料理をご堪能下さい

- ・本日の前菜 2品
- ・自家製フォカッチャ
- ・本日のパスタ
- ・本日のメイン料理
- ・カフェ又はフレイバーティー
- ・自家製ジェラート

Dinner

17:30 - 22:00 (L.O.20:30)

PASTA カジュアルなパスタコース 〈お一人様〉 ¥4,200

本日の前菜、本日のパスタ、エスプレッソ又は紅茶ハーブティー等
自家製ジェラート (ドルチェ甘味の快樂 +¥800)

PESCE 〈お一人様〉 ¥5,860

本日の前菜、本日のパスタ、本日のお魚料理、自家製フォカッチャ、
エスプレッソ又は紅茶ハーブティー等 (ドルチェ甘味の快樂 +¥800)

CARNE 〈お一人様〉 ¥9,200

本日の前菜、本日のパスタ、本日の肉料理、自家製フォカッチャ、
エスプレッソ又は紅茶ハーブティー等 (ドルチェ甘味の快樂 +¥800)

SPECIAL 〈お一人様〉 ¥13,600

厳選素材による珠玉の料理をご堪能下さい

- ・本日の前菜
- ・本日のパスタ
- ・滋味あふれる 本日のお魚料理
- ・豊潤なる旨味 本日の肉料理
- ・自家製フォカッチャ
- ・コーヒー又は紅茶 フレーバーTEA
- ・自家製ジェラート



Alla carte

— 単品料理 —

ANTIPASTO / 前菜

- ・シェフおすすめ季節前菜 ¥2,800~
- ・キャビアの冷製スパゲティ ¥3,000
- ・季節の冷製スープ 季節限定 ¥1,300~
- ・ベビーリーフとバルメジャーノレジャーノのサラダ ¥2,360
- ・パルマ産18ヶ月熟成生ハム盛り合わせ ¥2,900
- ・本日の前菜5種盛り合わせ ¥4,400
- ・本日の前菜3種盛り合わせ ¥3,100

PANE / パン

- ・自家製フォカッチャ (1ヶ) ¥200

SECONDO / メイン料理

- 肉料理
- ・牛イチボのロースト (約2人前) ¥5,700
- ・静岡県産豚肩ロース肉白ワインとマスタードソース (約2人前) ¥4,700
- ・鴨胸肉のロースト バルサミコとトリュフの香り (約2人前) ¥5,300
- ・本日のお肉料理 (約2人前) ¥3,800~

■魚料理

- ・本日の鮮魚 ¥3,180~

DOLCE / デザート

- ・本日のドルチェ3種盛り合わせ ¥2,260~
- ・2種盛り合わせ ¥1,820~
- ・本日のドルチェ ¥800~

COFFEE&TEA / コーヒー&紅茶

- ・イタリアンコーヒー ¥650
- ・エスプレッソ ¥650
- ・カプチーノ ¥650
- ・カフェラテ ¥650
- ・エスプレッソマキアート ¥650
- ・アールグレイ ¥650
- ・カモミール ¥650
- ・ルイボス ¥650
- ・ローズヒップ&ハイビスカス ¥650



FORMAGGIO / チーズ

- ・イタリアンチーズ3種盛り合わせ ¥2,600~
- ・2種盛り合わせ ¥2,390~

PRIMO / パスタ・リゾット

- ・イタリア産カラスミと野菜のベベロンチーノ ¥2,480
- ・濃厚トマトソースのスパゲティ ¥1,800
- ・カルボナーラ ¥2,180
- ・季節のパスタ ¥2,180~
- ・本日のリゾット ¥2,080~



Anniversary Plan / アニバーサリープラン 要予約

一年に一度のお誕生日に。一生を誓い合った結婚記念日に。大切な家族のお祝いの日にお世話になった方への感謝の気持ちに。

〈お一人様〉 〈お一人様〉

■アニバーサリープラン 昼 ¥13,800 夜 ¥19,800

※コース内容は仕入れにより異なります ★記念日などのお食事をサプライズにてご演出いたします

※苦手な食材、アレルギーをお持ちの方はご予約時にお気軽にお申し付けください。