

Cena

あか牛コース

11,000円

Antipasto freddo

本日の冷前菜

Antipasto caldo

本日の温前菜

Primo

(お好みの一品をお選びください)

新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ
かぼちゃのニョッキ ゴルゴンゾーラのクリームソース
海老と蓮根のラゲーのスパゲッティーニ
日替わりパスタ

Secondo

熊本県産あか牛 サーロインのグリル 150g
(ファイルのグリル 150g +1,500円)

Dolce

(お好みの一品をお選びください)

ティラミス
濃密卵プリン
河口湖リビエラファーム産ブルーベリーのジェラートと旬果のコンポート

* 旬の食材を使用しているため仕入れ状況により、食材やメニュー内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

Cena

秋のおすすめコース

8,000円

Antipasto freddo

本日の冷前菜

Antipasto caldo

本日の温前菜

Primo

新鮮なウニのクリームスパゲッティニ
かぼちゃのニョッキ ゴルゴンゾーラのクリームソース
海老と蓮根のラグーのスパゲッティニ
日替わりパスタ

Pesce

本日の魚料理

Carne

本日の肉料理

熊本県産 あか牛のグリル
フィレ +3,000円
サーロイン +2,000円
もも +1,500円

Dolce

ティラミス

濃密卵プリン

河口湖リビエラファーム産ブルーベリーのジェラートと旬果のコンポート

* 旬の食材を使用しているため仕入れ状況により、食材やメニュー内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

Cena

ペスケリア マチェライオ

6,000円

Antipasto freddo

本日の冷前菜

Antipasto caldo

本日の温前菜

Primo

新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ
かぼちゃのニョッキ ゴルゴンゾーラのクリームソース
海老と蓮根のラグーのスパゲッティーニ
日替わりパスタ

Secondo

本日の魚料理

本日の肉料理

熊本県産あか牛のグリル

フィレ +3,000円

サーロイン +2,000円

もも +1,500円

Dolce

ティラミス

濃密卵プリン

河口湖リビエラファーム産ブルーベリーのジェラートと旬果のコンポート

* 旬の食材を使用しているため仕入れ状況により、食材やメニュー内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

Alla Carta

アラカルトメニュー

Antipasto

本日のスープ	1,000円
カプリチョーザサラダ	1,500円
三浦野菜のバーニャカウダ	1,800円
本日の前菜盛り合わせ	2,000円～
三浦から鮮魚のカルパッチョ	1,800円～

Primo

新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ	2,000円
かぼちやのニョッキ ゴルゴンゾーラのクリームソース	1,600円
海老と蓮根のラグーのスパゲッティーニ	1,600円
日替わりパスタ	1,600円

Secondo

本日の魚料理 素材に合わせた調理法で	3,500円～
本日の肉料理	3,500円～
熊本県産 あか牛サーロインのビステッカ 100g	5,500円
熊本県産 あか牛サーロインのビステッカ 150g	7,000円
熊本県産 あか牛フィレ肉のロースト 100g	7,000円
熊本県産 あか牛フィレ肉のロースト 150g	10,000円

Dolce

ティラミス	800円
濃密卵プリン	800円
リビエラファーム産ブルーベリーのジェラートと旬果のコンポート	800円

* 旬の食材を使用しているため仕入れ状況により、食材やメニュー内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。