

Pranzo - プランツォ - 1,500

パスタを選んでいただくコースです

-ANTIPASTO-

前菜の盛り合わせ Assorted Appetizer Plate

-PRIMO-

自家製生パスタ Home made pasta .

お好みの自家製生パスタをお選びください
Please Choose your favorite one

A 根菜のアラビアータ ルスティチ
Root vegetables arrabiata with "Rustici"

B 白魚とルッコラのアーリオオーリオ レモン風味 キタツラ
Whitefish and arugula lemon flavor with "Chitarra"

C 自家製ニョッキ 黒トリュフの
クリームソース (+1,000)

Black truffles creame source with homemade "Gnocchi"

D 生ウニとチェリートマトのクリームソース
イカスミのタリアテッレ (+1,500)

A Fresh Sea urchin and Cherry tomato with Squid ink "Tgliatelle"

-DOLCE-

自家製ジェラート Home made gelato .

-CAFE-

食後のお飲物 Coffee or Tea

*コースには自家製天然酵母パンが付きます。

当店のお米は全てイタリア産のお米を使用しています。

表示価格はすべて税抜き価格となります。

プランツォコースは90分制とさせていただきます。

Speciale - スペチャーレ - 3,000

メインディッシュを選んでいただくコースです



-ANTIPASTO-

前菜の盛り合わせ Assorted Appetizer Plate

-PRIMO-

本日の自家製生パスタ Home made pasta .

-SECOND PIATTO-

メインディッシュ Main Dishes

お好みのメインディッシュをお選びください
Please Choose your favorite one

本日の鮮魚料理

Today' s Fish Dishes

本日のお肉料理

Today' s Meat Dishes

宮崎 尾崎牛の炭火焼 (+1,500)

Charocal-grilled 'OZAKI BEEF' Meat

-DOLCE-

本日のドルチェ Today' s Dessert

-CAFE-

食後のお飲物と小菓子 Coffee or Tea

*コースには自家製天然酵母パンが付きます。

当店のお米は全てイタリア産のお米を使用しています。

表示価格はすべて税抜き価格となります。

スペチャーレコースは 120 分制とさせていただきます。