

Pranzo

プランツォ

¥1,500

ANTIPASTO

前菜の三種盛り合わせ

Calpaccio from Miyazaki .

PRIMO

自家製生パスタ

Please Choose Your Favorite One .

A 揚げナスと自家製ソーセージの
ペペロンチーノ ビゴリ

B 万願寺とうがらしと
真蛸のアラビアータ ルスティチ

C 自家製ジャガイモのニョッキ
ゴルゴンゾーラソース (+700)

DOLCE

自家製ジェラート

Today's Dessert

CAFE

食後のお飲物

Coffee or Tea

追加で PIZZA が食べられます

マルゲリータ (+800)

岡崎おうはん卵のビスマルク (+800)

*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込価格となります。

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

ANTIPASTO

前菜の三種盛り合わせ

Assorted Appetizer Plate .

PRIMO 1st

特選素材の自家製生パスタ

Connesso specialite Bolonese with "Fettucini" .

SECONDO

- 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.

肉料理

Meat

or

魚料理

Fish

+2000 円で国産牛のフィレ肉 炭焼きに変更できます

+2000 yen can be changed to "JAPANESE BEEF" at Fillet

DOLCE

本日のドルチェ

Dessert

CAFE

食後のカフェ

Coffee or Tea

追加で PIZZA が食べられます

マルゲリータ (+800)

岡崎おうはん卵のビスマルク (+800)

*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込価格となります。

スペチャーレコースは 120 分制とさせていただきます。