Dinner　Menu

パスタコース（ご予約が基本です）		¥4,400
イタリアコース（ご予約が基本です）		¥5,720
ワインボトルセット	2名様料金	¥6,930
ワインデキャンタセット	2名様料金	¥5,830

サラダ

グリーンサラダ	¥770

アランチーニサラダ（上の画像です） （モッツァレラチーズとミラノサラミ）	¥990
生ハムサラダ	¥1,650
オリーブ	¥550
蟹とマッシュルームのディップ（ラスク付）	¥660
チーズ盛り合わせ	¥1,760
ハーフサイズ	¥1,210
生ハム	¥1,320
生ハムとサラミ	¥1,320
生ハム＆サラミ＆チーズ＆オリーブ	¥1,980
カプレーゼ風	¥660
魚介のマリネバルサミコソース	¥880

アランチーニ（小型のライスコロッケ）	¥660
ほうれん草とベーコンキッシュ風	¥550
カポナータ（ラタトゥーユ）夏季	¥660
厚切りベーコンジャーマンポテト	¥660
パーナ貝香草焼き	¥660
オリジナルフワフワオムレツ	¥660
殻付き浅利のソテー	¥770
牡蠣と舞茸ガーリックソテー	¥990
ポテトとウインナーのジェノベーゼ	¥880
小エビのジェノベーゼ	¥660
魚介のガーリックｿﾃｰ	¥990
ムール貝ガーリックｿﾃｰ	¥880
ほうれん草とベーコンキッシュ風	¥550
ポルチーニ入りキノコチーズ焼き	¥1,100

Main　Dish

ミラノ風カツレツ　（厚切りポーク）	¥1,650
国産チキンアンチョビグリル	¥1,760
牛ロース肉赤ワイン煮込み	¥1,980
真鯛グリル	¥1,870
国産ポークカレークリームソース	¥1,760
和牛ステーキ赤ワインソース	¥3,960

喫茶や会議でのご利用はご遠慮頂いています
アラカルトのご滞在は1.5時間以内が基本です

パン

バゲット	¥330
薄切りバゲット3枚	¥165
ガーリックトースト	¥550
ミニガーリックトーストピザ風	¥660
ガーリックラスク5枚	¥330

トマト

トマトソース	¥1,210
アマトリチャーナ（ベーコン入）	¥1,320
ペンネアラビアータ	¥1,540
ボンゴレロッソ	¥1,540
カポナータ（夏季）	¥1,540
パッケリのアマトリチャーナ	¥1,650
ペスカトーレトマトソース	¥1,980

オイル

ペペロンチーノ	¥1,100
アーリオ・オリオ（ガーリックオイル）	¥1,100
ボンゴレビアンコ	¥1,430
ぷりぷり海老のペペロンチーノ	¥1,430
ペスカトーレペペロンチーノ	¥1,870
牡蠣のペペロンチーノ	¥1,650

クリーム

ボロネーゼクリーム	¥1,430
カルボナーラ	¥1,540
海老トマトクリーム	¥1,540
あさりクリーム	¥1,540
牡蠣クリーム	¥1,650
ウニクリーム	¥1,980
パッケリ ボロネーゼクリーム	¥1,760
ポルチーニクリーム	¥1,980
ポルチーニボロネーゼ	¥1,980

スパゲティ　ジェノベーゼ	¥1,650
トロフィエのジェノベーゼ	¥1,760

ドルチェ

本日のドルチェ	¥550
イタリアンジェラート バニラ	¥550
イタリアンジェラート ストロベリー	¥550
アフォガート	¥660

※税込みの価格です