

Menu del Giorno

ランチコース (平日限定) ¥3,200

パスタかメインをお楽しみ頂けるカジュアルなコースです

- ・前菜の盛り合わせ
- ・*Primo*(右記) 又は *Secondo*(右記の魚 or 肉料理) より 1 品
- ・ドルチェ、カフェ

A. イルコース ¥3,600

フルコースでお楽しみ頂けるスタンダードコースです

- ・前菜の盛り合わせ
- ・*Primo*(右記より1品)
- ・*Secondo*(右記の魚 or 肉料理より 1 品)
- ・ドルチェ、カフェ

B. プントコース ¥4,600

メインディッシュ2種類お楽しみいただける人気のコースです

- ・前菜の盛り合わせ
- ・*Primo*(右記より1品)
- ・鮮魚のソテー バルサミコソース
- ・豪産 牛サーロインのロースト
- ・ドルチェ、カフェ

◎ドルチェ・カフェをビール・スパークリング・赤・白ワインに変更も承ります。スタッフにお申し付けください

※クレジットカードの御利用はお一人様¥5,000 以上からとさせていただきます

※誠に恐れ入りますが、コースはグループ単位でのご注文をお願い致します

Primo

○ズワイガニと柏産紫白菜のペペロンチーノ スパゲッティ カラスミのアクセント

○自家製タリアテッレ 千葉 白王豚と大浦ゴボウのラグー パルミジャーノのアクセント

※大浦ゴボウは、匝瑳市の特産品で太いゴボウです

○北海道産白子と旬菜、伊産カラスミのスパゲッティーニ (+ ¥4000)

Secondo

・柏市場の鮮魚と赤エビの白ワイン蒸し 甲殻類のソース

・鳥取 大山鶏モモ肉のソテー レモンとオリーブの“ディアボラ”ソース グッチーナ風

・北海道 十勝黒牛ヒレ肉とフォアグラのソテー マデラワインソース (+ ¥8800)

~A・la・Carta~

- | | |
|--|-------|
| ・3種類の伊産チーズのパングラタン (出来上がりまでお時間を頂戴いたします) | ¥2200 |
| ・豪産骨付き仔羊のロースト | ¥3800 |

◎グラッパ、デザートワイン取り揃えております。御気軽にスタッフまでお申し付けください