

# 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 以上からとさせて頂きます

※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 白玉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ต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