

Dinner Menu

パスタコース(ご予約がおすすめ) ¥4,180
 イタリアコース(ご予約がおすすめ) ¥5,500

ワインボトルセット 2名様で ¥6,820
 ワインデキャンタセット 2名様で ¥5,720



盛り合わせ二人分 ¥3,740
 ご予約が基本です。当日は出来ない場合があります

オリーブ ¥550
 蟹とマッシュルームのディップ(ラスク付) ¥770
 チーズ盛り合わせ ¥1,760
 ピッコロ ¥1,210
 生ハム ¥1,760
 生ハムとサラミ ¥1,650
 生ハムとチーズ ¥1,650
 サラミとチーズ ¥1,650
 生ハム&サラミ&チーズ&オリーブ ¥2,420



アランチーニ(小型のライスコロツケ) ¥660
 カポナータ(ラタトゥーユ)夏季 ¥660
 小海老アンチョビソテー ¥660
 厚切りベーコンジャーマンポテト ¥660
 薄切りガーリックトーストピザ風 ¥660
 オリジナル フワフワオムレツ ¥770
 パーナ貝香草焼き ¥770
 ムール貝ガーリックソテー ¥990
 アランチーニとヤリイカとエビのフリッター ¥990
 殻付き浅利のソテー ¥990
 おつまみペスカトーレ ¥1,100
 牡蠣と舞茸ガーリックソテー ¥1,100

パンを除くお一人2品以上のお料理ご注文、又は席料を頂戴しております

喫茶や会議でのご利用はご遠慮頂いています
 お食事が主でのご利用をお願いします
 通常ご滞在は2時間迄とさせて頂いております

サラダ

グリーンサラダ ¥770
 ピッコロ ¥550



アランチーニサラダ(上の画像です) ¥990
 (モッツアレラチーズとミラノサラミ)
 ピッコロ ¥770
 生ハムサラダ ¥1,760
 ピッコロ ¥1,100

Main Dish



ミラノ風カツレツ(厚切りポーク) ¥1,980
 国産チキンアンチョビグリル ¥1,980
 牛ロース肉赤ワイン煮込み ¥2,090
 和牛ソテー赤ワインソース ¥3,190
 真鯛グリル ¥1,870

パン

パン ¥330
 薄切りパン3枚 ¥165
 ラスク5枚 ¥165
 ガーリックトースト ¥550

ドルチェ

本日の自家製ドルチェ ¥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
 ドルチェドリンクセット ¥880
 盛り合わせ ¥990
 盛り合わせドリンクセット ¥1,210



※税込みの価格です