

LUNCH

THEME of THIS MONTH

季節の近畿食材×北イタリア

COURSE

LUNCH SET

¥3,800

Stuzzichino 泉州新玉ねぎのポタージュ 桜の泡
Antipasto 桜の木で燻したサーモンと春野菜のタブレ
Primo Pasta 鴨のラグー 山椒の香り
Peche & Carne ※以下より一つお選びください。
・桜鯛のグリル 蒟蒻と菜の花
・奥丹波鶏のロースト ビーツクリームと桜塩

LUNCH SET

¥4,300

Stuzzichino 泉州新玉ねぎのポタージュ 桜の泡
Antipasto 桜の木で燻したサーモンと春野菜のタブレ
Primo Pasta 鴨のラグー 山椒の香り
Peche & Carne ※以下より一つお選びください。
・桜鯛のグリル 蒟蒻と菜の花
・奥丹波鶏のロースト ビーツクリームと桜塩
Dolce あずきと抹茶のムース 桜ソースとほうじ茶のメレンゲ
Cafe コーヒー or 紅茶