

# LUNCH

THEME of THIS MONTH

季節の近畿食材×北イタリア

COURSE

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

SPECIAL COURSE

¥6,000

Peche 桜鯛のグリル 露味噌と菜の花

Carne 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