

LUNCH

THEME of THIS MONTH

季節の近畿食材×北イタリア

COURSE

SPECIAL COURSE

¥4,300

Stuzzichino	トルタ アロットラータ
Antipasto	近畿野菜のリポリータ
Primo Pasta	奥丹波鶏のラグー 柑橘の香り
Peche & Carne	※以下より一つお選びください。 ・サクラマスのコトレッタ ストラッチャテッラのソース ・低温でローストした神戸ポーク マルサラソース 緑胡椒のアクセント
Dolce	桜と苺の一品
Cafe	コーヒー or 紅茶

SPECIAL COURSE

¥5,300

Stuzzichino	トルタ アロットラータ
Antipasto	近畿野菜のリポリータ
Primo Pasta	奥丹波鶏のラグー 柑橘の香り
Peche	サクラマスのコトレッタ ストラッチャテッラのソース
Carne	低温でローストした神戸ポーク マルサラソース 緑胡椒のアクセント
Dolce	桜と苺の一品
Cafe	コーヒー or 紅茶