

LUNCH

THEME of THIS MONTH

季節の近畿食材×北イタリア

COURSE

SPECIAL COURSE

¥4,300

Stuzzichino	新じゃがいもとハモンセラーノの冷静ポタージュ
Antipasto	初鰹の炙り 泉州水ナスのブッタネスカソース
Primo Pasta	しらすのレモンオイルパスタ
Peche & Carne	※以下より一つお選びください。 ・ 鯖のロースト ホワイトアスパラガスのバッサーノ風 ・ 牛スネ肉のペポーゾ ポレンタ添え
Dolce	緑茶のチーズケーキ
Cafe	コーヒー or 紅茶

SPECIAL COURSE

¥5,300

Stuzzichino	新じゃがいもとハモンセラーノの冷静ポタージュ
Antipasto	初鰹の炙り 泉州水ナスのブッタネスカソース
Primo Pasta	しらすのレモンオイルパスタ
Peche	鯖のロースト ホワイトアスパラガスのバッサーノ風
Carne	牛スネ肉のペポーゾ ポレンタ添え
Dolce	緑茶のチーズケーキ
Cafe	コーヒー or 紅茶