

Corso B

¥2,000 (税込)

自家製フォカッチャ

【下記の内容からお好きな前菜・パスタ・メイン・デザートをお選び下さい。】

※本日の内容は別紙にてご用意しております。

<Antipasto> 前菜

- * 鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio
- * サーモンと帆立のテリーヌ
Salmon & scallop Terrine
- * バルマ産手切り生ハム Raw ham

<プリモピアット> パスタ料理

- * 昔の味たまごのカルボナーラ Spaghetti carbonara
- * 本日のトマトパスタ Today's Tomato sauce
- * 本日のオイルパスタ Today's Oil sauce
- * 本日のリゾット Today's risotto
- * モッツアレラチーズとバジリコのトマトソース スパゲッティ
Basil tasty Tomato sauce spaghetti of mozzarella cheese
- * 本ズワイガニのクリームソーススパゲッティ (+ ¥300)
Cream sauce spaghetti of snow crab
- * ういのスパゲッティ (+ ¥700)
Spaghetti sea urchin
- * ボロネーゼと季節野菜のラザーニャ
Lasagna alla bolognese

<ラザーニャ以外のパスタは+ ¥200 で大盛りにできます>

☆本日のピッコロ・ドルチェ&コーヒー☆

- * 本日のパスタは毎週月曜日に変更いたします。
- 大豆由来の生パスタ「soico」へご変更の場合は+300円頂戴いたします。
- ※苦手食材やアレルギーのあるお客様はスタッフへお申し出ください。
- ※ランチタイムの席予約もお受けしております。

* 混雑時は、90分の時間制限をさせていただく場合がございます。あらかじめご了承ください