

# Corso C

¥3,200 (税込)

自家製フォカッチャ、コーヒー付

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。

## <Antipasto> 前菜

- \* 本日のおすすめ前菜  
Today's antipasto
- \* 有機野菜のサラダ  
Salad of organic vegetable
- \* パルマ産手切り生ハム Raw ham
- \* サーモンと帆立のテリーヌ  
Calf & rotus Terrine
- \* ごぼうとレンズ豆のスープ  
Sweet potato & callot soup
- \* トリッパとモッツアレラチーズのオープン焼き  
Oven baked trippa and mozzarella

## <プリモピアット> パスタ&リゾット

- \* 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 Toamto 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
- \* うにのスパゲッティ (+¥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>

## <Secondo Piatto> メイン料理

- \* 本日のお肉料理 Today's meat dish
- \* 山形県認定豚ロース肉のグリル Yamagata pork grill

## <Dolci> デザート

- \* ティラミス Tiramisu
- \* ジェラート盛り合わせ 2kinds gelato
- \* おすすめドルチェ Today's dolci

\* 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