



LUNCH MENU

ANTIPASTO

前菜の盛り合わせ※2名分
写真の内容はイメージです



- ・前菜の盛り合わせ（2名様分より）1人前 ￥990
- ・地場野菜のサラダ イタリアハム ￥880
- ・近江牛ローストビーフ サラダ仕立て ￥1650
- ・高知県産マダイと葡萄のカルパッチョ ￥990
- ・広島県産牡蠣の旨マリネ ￥990
- ・わくいさんのカブとタコのサラダ ￥990
- ・もち豚の自家製パテドカンパーニュ ￥990

PRIMOPIATTO

イタリア産仔牛のトリッパ



- ・マッシュルームのクリームソース
イタリア産トリュフをたっぷり ￥2500
- ・極みエノキのペペロンチーノ アンチョビ風味 ￥1400
- ・広島産牡蠣のクリームソース ￥1700
- ・富山湾ホタルイカのトマトソース ￥1500
- ・小エビと緑トマト バジルソース ￥1600
- ・スパゲッティ イカスミのソース ￥1600

SECONDPIATTO

ダードのプリン



※オーダーを頂いてから1時間ほどかかります

- ・近江牛イチボのロースト ￥4000
- ・和豚もち豚と焼き野菜のロースト ￥2400

DOLCE 各￥550

- ・ダードのプリン
- ・とちおとめのセミフレッド バナナのムース
- ・北イタリア郷土菓子“ボネ”(チョコレートプリン)