

コースメニュー

プリフィックスコース 2800

次のページのアラカルトメニューからお好きなもの2皿お選びください
スープ・自家製フォカッチャ・デザート・食後のソフトドリンクが付きます

おまかせコースメニュー

以下のコース内容はその日の食材を使ったシェフの”おまかせコース”になりますが、
お客様の好みや苦手なものをおっしゃって頂ければ出来る限り
お答えさせていただきます。またアラカルトメニューの中に食べたいものがありましたら
量を調節してコースの中に取り入れる事も出来ます。是非、一度お試し下さいませ。

リストランテコース 4000

ピッツァorパスタ・お魚料理orお肉料理・をお選び下さい

クワトロコース 5000

ピッツァorパスタをお選び下さい

スタジオーニコース 6000

すべておまかせになります

スペシャリテコース 7500

すべておまかせになります

アニバーサリーコース 9000 (要予約)

※その他、ご予算に応じて対応致します。スタッフにお尋ねください

表示価格はすべて税込みです

アラカルトメニュー

pizza	まき釜で焼いたナポリピッツァ	(ハーフ) ¥	価格¥	追加¥
	本日のピッツァ (スタッフにお尋ね下さい) (気まぐれピッツァ)	700	1200	
	マルゲリータ (モッツアレラチーズ、バジル、トマトソース)	700	1200	
	マリナーラ (アンチョビ、ケール、オリーブ、トマトソース・チーズなし)	700	1200	
	ナポリターナ (モッツアレラチーズ、アンチョビ、オリーブ、トマトソース)	700	1200	
	コンタディーナ (季節の色々野菜、パルミジャーノチーズ、トマトソース)	700	1200	
	モルタデッラ (モルタデッラペースト、モッツアレラチーズ、トマトソース)	750	1300	+100
	ピスマルク (半熟卵、アスパラガス、パルミジャーノチーズ)	750	1300	+100
	ボスカイオーラ (色々きのこ、パプリカ、パルミジャーノチーズ、トマトソース)	750	1300	+100
	フロシユート (サツマニエ産生ハム、ルッコラ、モッツアレラチーズ、トマトソース)	800	1400	+200
	クワトロフォルマッジ (スガモツァチーズ、モッツアレラチーズ、ゴルゴンゾラチーズ、パルミジャーノチーズ)	850	1500	+300
	レジーナ (水牛のモッツアレラチーズ、パプリカ、バジル、トマトソース)	850	1500	+300

antipasto 前菜

本日のおすすめ前菜	1200	+200
ベビーリーフのグリーンサラダ・あっさり玉葱ドレッシング	900	
丸ごとロメインレタスのシーザースサラダ	900	
丹原・ナイス・ダブルファームの採れたて有機野菜・バーニャカウダソース	1000	
フルーツマトとイタリア直輸入新鮮モッツアレラのサラダ	1000	
本日のお魚のカルパッチョ、気まぐれドレッシング	1000	
季節のフルーツと極薄スライスのイタリア・サンダニエーレ産生ハム	1000	
切り立て! イタリア・サンダニエーレ産「骨付き原木生ハム」	1100	+100
サツマニエ産生ハム、パプリカ、ルッコラ、モルタデッラペーストの盛り合わせ	1200	+200
丹原産・和牛のカルパッチョ・バジルマヨネーズ	1300	+300

primo piatto・risotto リゾット

本日のおすすめリゾット (スタッフにお尋ね下さい)	1200	
ポルチャーニ茸と色々きのこのリゾット	1200	
フランス産フォアグラとポルチャーニ茸のリゾット	2200	+900

表示価格はすべて税込みです

アラカルトメニュー

primo piatto ・pasta	パスタ	価格¥	追加¥
	本日のおすすめロングパスタ (スタッフにお尋ね下さい)	900	
	本日のおすすめショートパスタ (スタッフにお尋ね下さい)	1000	
	本日の手打ちパスタ (スタッフにお尋ね下さい)	1100	+100
	ペペロンチーノ	900	
	茄子とモッツアレラチーズ	1000	
	ボンゴレ (ピアンコ又はロッシ)	1000	
	粗挽き和牛肉のポロネーゼ	1000	
	激辛!! アッラピアータ(辛さ調節いたします)	1000	
	カルボナーラ	1000	
	自家製ジェノベーゼとジャガイモ、いんげん豆	1200	+200
	天使の海老のトマトクリームソース	1500	+500
	生ういのクリームソース	1500	+500
	ペスカトーレ	1700	+700

secondo piatto・pesce 魚料理

本日のおすすめお魚料理 (スタッフにお尋ね下さい)	1200	
シェフの気まぐれお魚料理 (スタッフにお尋ね下さい)	1600	+400

secondo piatto・carne 肉料理

本日のおすすめお肉料理 (スタッフにお尋ね下さい)	1200	
シェフの気まぐれお肉料理 (スタッフにお尋ねください)	1600	+400
媛っこ地鶏とジャガイモのロースト・ローズマリー風味	1200	
オーストラリア産チルドラムのグリル	2100	+700
スペインより...イベリコ豚ロース肉の備長炭・炭火焼き	2300	+800
霜降り牛ロース肉の備長炭・炭火焼き	2500	+900
和牛ヒレ肉とフランス産フォアグラのソテー	2900	+1000

pane・riso パン・ライス

フォカッチャ (自家製パン)	300
ゼッポリーニ (ナポリ風プチ揚げパン)	400
ライス	300

表示価格はすべて税込みです

dolce デザート

本日のドルチェ

ティラミス

パンナコッタ

パティシエの気まぐれアフォガード

ジェラート・ミスト

上記のデザートすべて 600

non alcolica ソフトドリンク

有機栽培コーヒー

グレープフルーツジュース

有機栽培アイスコーヒー

アップルジュース

有機栽培エスプレッソ

ピーチジュース

カプチーノ

コココーラ

カフェラッテ

ジンジャーエール

紅茶

カルピス

アイスティー

フェラッレ・ナチュラルミネラルウォーター（微発泡性）

ハーブティー（季節限定）

ウーロン茶

オレンジジュース

サッポロスーパークリア（ノンアルコールビール）

ブラッドオレンジジュース

上記のソフトドリンクすべて 400

ノン・アルコールカクテル（お好みをお作りします）

500 (追加)
100

表示価格はすべて税込みです