

Weekday Casual Lunch

¥1,200

- Antipasto -

無農薬野菜のプチサラダ

Organic Petit salad

- Pasta -

お好みのパスタを下記のA~Cよりお選びください

Please choose one dish from A~C

Cafe or Tea

カフェまたは紅茶

Weekday Lunch

¥1,800

毎週水曜日はレディースデー

¥1,800 ⇒ ¥1,500 →

- Antipasto -

お野菜のアンティパストプレート&プチサラダ

Vegetable plate & Petit salad

- Pasta -

お好みのパスタをお選びください

Please choose one dish from A~C

A. 蕪と蟹のクリームソース ニョッキ

Cream sauce with turnip and crab “Gnocchi”

B. 秋刀魚と蓮根のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ

Peperoncino with pike and lotus root “Spaghettini”

C. 秋茄子と茸とサルシッチャのトマトソース バベッティーニ

Tomato sauce with eggplant and mushroom, salsicca “Bavetini”

Café and Small confectionery

カフェと小菓子

表示価格は全て税別となります。
Tax is not included.

Pranzo

¥2,800

- Antipasto -

お野菜のアンティパストプレート&プチサラダ
Vegetables plate & Petit salad

- Maine -

お好みのパスタまたはメインディッシュをお選びください
Please choose one dish from A~E

**A. 秋鮭と宮本三兄弟の蓮根とジェノヴェーゼクリームソース
自家製手打ちパスタ"スパゲッティ"**

Peperoncino with shrimp and shellfish and corn. Homemade pasta "Spaghetti"

or

**B. 大山鶏と秋野菜のカチャトーラ仕立て
生ショートパスタ"ガルガネッリ"**

Cream sauce with fig and gorgonzola cheese. "Gnocchi"

or

**C. 鮮魚のソテー
十勝マッシュルームのソース**

Fresh fish poire with green soybeans and green olive sauce

or

D. 仔羊の赤ワイン煮込み

Sauteed Japanese premium pork with sage butter and muscat sauce

or

**E. 黒毛和牛フィレのソテー
本日のソース**

Sauteed Japanese premium beef fillet (+ ¥3,500)

Cafe and Small confectionery

カフェと小菓子

表示価格は全て税別となります。
Tax is not included

Elegante

¥4,500

- Zuppa -
季節の一口スープ
Seasonable soup

- Antipasto -
お野菜の逸品
ポルチーニ茸のクリームソースのカッペリーニ
Vegetable plate and cold pasta with porcini mushroom

- Primo Piatto -
お好みのパスタをお選びください
Please choose a pasta

・秋鮭と宮本さん蓮根とジェノヴェーゼクリームソース
手打ちパスタ"スパゲッティ"
Genovese cream sauce with salmon and lotus root. Homemade pasta "Spaghetti"

or

・大山鶏と秋野菜のカチャトーラ仕立て
手打ちパスタ"ガルガネッリ"
Stewed chicken sauce with seasonal vegetables. "Garganelli"

- Secondo Piatto -
お好みのメインディッシュをお選びください
Please choose a main dish

・鮮魚のソテーとカボチャのフリット
十勝マッシュルームのソース
Sauteed splinter fish and Premium mushroom sauce

or

・仔羊の赤ワイン煮込み
さつまいものピューレとともに
Lamb stewed in red wine with sweet potato puree

or

・黒毛和牛フィレのソテー
本日のソース
Sauteed Japanese premium beef fillet (+ ¥4,000)

- Dolce -
～秋の彩り～
栗・洋梨・柿
Chestnut and pear cake

Cafe and Small confectionery

カフェと小菓子

表示価格は全て税別となります。
Tax is not included.

Speciale

¥6,500-

- Zuppa -
季節の一口スープ
Seasonable soup

- Antipasto Freddo -
本日の冷たい前菜
Today's cold appetizer

- Antipasto Caldo -
厳選食材の温菜
Today's hot appetizer

- Secondo Piatti di Pasta -
自家製手打ちパスタをシェフ特製ソースとともに
Home made Pasta with Chef's special sauce

- Pesce -
本日の鮮魚をおすすめの調理法で
Today's fresh fish

- Carne -
~お好みのメインディッシュをお選びください~
Please choose a main dish
・本日のお肉料理
Today's Meat dish

・特選黒毛和牛フィレのソテー
Sauteed Japanese premium beef fillet

- Dolce -
パティシエからの逸品
Today's dessert

Cafe and Small confectionery
カフェと小菓子