

～Corso Stagione～
コース・スタジオーネ
¥7,500(税込)

スタジオーネとはイタリア語で「季節」
日本の四季折々の食材を使用した当店一番人気のコースです。

～本日の季節の一皿～

～冷たい前菜～

～温かい前菜～

～本日の手打ちパスタ～

～お魚料理～

～お肉料理～

自家製フォカッチャ

シェフオススメ ペアリングワインセット

- 3種…¥3,000(税込)
- 4種…¥4,000(税込)
- 5種…¥4,800(税込)
- 6種…¥5,600(税込)

※ペアリングワインは通常よりお値打ちにワインを楽しんで頂けます。
※グラスの交換は基本的に無しでそのまま注がせて頂いてます。ご容赦下さい。

～Corso Tavola～
コース・ターヴォラ
¥5,500(税込)

ボリュームも程よく、気軽に楽しめるコース。
オススメのワインと一緒にどうぞ下さい。

～本日の前菜～

～ポターージュ～

～本日の手打ちパスタ～

～本日のメイン料理～
※以下よりお選び下さい

・阿波吉野鶏のディアボラ ・子羊のロースト ・本日の天然鮮魚
・黒毛和牛のステーキ(+¥500) ・赤牛ほほ肉の赤ワイン煮込み(+¥500)

自家製フォカッチャ

シェフオススメ ペアリングワインセット

● 3種… ¥3,000(税込)

● 4種… ¥4,000(税込)

※ペアリングワインは通常よりお値打ちにワインを楽しんで頂けます。
※グラスの交換は基本的に無しでそのまま注がせて頂いてます。ご容赦下さい。

～Corso Spetiale～
コース・スペチャーレ
¥11,000(税込)

※特別な、旬の素材や希少な食材を盛り込んだ特別な日のコースです。
3日前までの要予約でお願い致します。
※メニューは一例なので、ペアリングの内容などで順番が変わる場合もございます。

～本日の季節の一皿～

～冷たい前菜～

～温かい前菜～

～本日の手打ちパスタ 1～

～本日の手打ちパスタ 2～

～お魚料理～

～お肉料理～

自家製フォカッチャ

シェフオススメ ペアリングワインセット

- 4種…¥4,000(税込)
- 5種…¥4,800(税込)
- 6種…¥5,600(税込)
- 7種…¥7,000(税込)

※ペアリングワインは通常よりお値打ちにワインを楽しんで頂けます。
※グラスの交換は基本的に無しでそのまま注がせて頂いてます。ご容赦下さい。