



～Corso Piccolo～
コース・ピッコロ ¥1600(税込)
6月

※こちらのコースはご予約できません。
※ランチタイム限定のコースとなります。

～前菜～

本日の前菜の盛り合わせ

～本日のパスタ～

但馬鶏ミンチとズッキーニのオリーブオイルソース
有精卵のフェットチーネ

～ドルチェ～
本日のドルチェ

～カフェ～
・コーヒー ・エスプレッソ ・紅茶
ハーブティー(+¥200)

自家製フォカッチャ
※お代わりできます。

※こちらのコースのパスタは有精卵100%で練られた、
イタリア・マルケ州のものを使用しております。
テイクアウト販売もしております。
お気軽にお問い合わせ下さい！

シェフオススメ ペアリングワインセット
●2種…¥1,200(税込)
追加のワインはお伝え下さい。

～Corso Luce～
コース・ルーチェ ¥2200(税込)

※ランチタイム限定のコースです。
※苦手な食材などは遠慮なくお伝え下さい。

～前菜～

前菜の盛り合わせ

～スープ～
本日のポタージュ

～本日のパスタ～

・自家製パンチェッタとズッキーニのトマトソーススパゲティ

もしくは

・紅ズワイ蟹とカラスミのサルディーニャ風
自家製タリアテッレ(+¥300)

～メイン料理～

※下記よりお選び下さい。

- ・仏産鴨フィレ肉
- ・本日の天然鮮魚
- ・黒毛和牛(+¥800)
- ・特選和牛の炭火焼(+¥1,500)

～ドルチェ～

本日のドルチェ


～カフェ～

- ・コーヒー
- ・エスプレッソ
- ・紅茶
- ・ハーブティー(+¥200)

自家製フォカッチャ
※お代わりにできます。

シェフオススメ ペアリングワインセット

- 2種…¥1,200(税込)
- 3種…¥1,800(税込)
- 4種…¥2,400(税込)



～Corso Raffinato～
コース・ラッフィナート ¥4500(税込)

～前菜～
前菜の盛り合わせ

～フォアグラ～
仏産フォアグラのサルタート
バルサミコソース

～プリモピアット～
本日のパスタ料理

～お魚料理～
木津市場直送
本日のお魚料理

～お肉料理～
※下記よりお選び下さい。
・仏産鴨肉 ・忸羊フィレ肉
・黒毛和牛(+¥800)
・特選和牛の炭火焼(+¥1500)

～ドルチェ～
本日のドルチェ

～カフェ～
・コーヒー ・エスプレッソ
・カプチーノ ・紅茶 ・ハーブティー

自家製フォカッチャ
※お代わりできます。

シェフオススメ ペアリングワインセット

●3種…¥2,000(税込)

●4種…¥2,500(税込)

●5種…¥3,000(税込)

※食後にデザートワイン、チーズなどもご用意ございます。

～Corso Stagione～

コース・スタジオーネ

「紫陽花」

¥6,200(税込)

～最初の一皿～

初夏野菜・パルマの生ハム
小さなバーニャカウダ仕立て

～冷前菜～

鱧のミ・キュイ
フルーツマトとモッツアレラ

～温前菜～

宮城産ホタテのサルタート
焼きリゾット・ライム

～プリモピアット～

サマートリュフ・パルミジャーノチーズ
自家製タリアテッレ

～お魚料理～

木津市場直送・本日のお魚料理

～お肉料理～

※下記よりお選び下さい。
・仏産鴨フィレ肉 ・黒毛和牛 ・仔羊フィレ肉
・本日のブランド和牛(+¥1500)

～ドルチェ～

本日のドルチェ

～カフェ～

・コーヒー ・エスプレッソ
・カプチーノ ・紅茶 ・ハーブティ

自家製フォカッチャ
※お代わりできます

シェフオススメ ペアリングワインセット

●4種…¥2,400(税込)

●5種…¥3,000(税込)

●6種…¥4,000(税込) お肉料理にはプレミアムワイン付

※食後にデザートワイン・チーズもご用意ございます。

～Corso Spetiale～

コース・スペチャーレ

¥9,000(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、仕入れの内容で変わります。

～最初の一皿～

鱧のミキューイ
焼き茄子とフルーツマト

～冷前菜～

紅ズワイ蟹・キャビア
シチリア産レモンのカツペリーニ

～温前菜～

仏産フォアグラのサルタート
バルサミコ・サマートリュフ

～プリモピアット～

新じゃが芋とタレツジョチーズのリピエノ
エミリア風の煮込みのソース

～お魚料理～

甘鯛の鱗焼き
アサリとフランチャコルタのバターソース

～お肉料理～

※下記よりお選び下さい。
・黒毛和牛 ・仔羊フィレ肉
・本日のブランド和牛(+¥1,000)

～ドルチェ～

本日のドルチェ

～カフェ～

・コーヒー ・エスプレッソ
・カプチーノ ・紅茶 ・ハーブティ

自家製フォカッチャ
※お代わりできます

シェフオススメ ペアリングワインセット

●5種…¥4,000(税込)

●6種…¥5,000(税込)…お肉料理にプレミアムワイン付

※食後にデザートワイン・チーズもご用意ございます。