

～Corso Luce～
コース・ルーチェ ¥2500(税込)

※苦手な食材などは遠慮なくお伝え下さい。

～前菜～

前菜の5種類盛り合わせ

～スープ～

春キャベツのポタージュ

～パスタ料理～

新子と菜の花の白ワイン煮込み
スパゲッティ

～メイン料理～

・仏産鴨フィレ肉のア・ロースト
カシスと赤ワインのソース

～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

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

●2種…¥1,600(税込)

●3種…¥2,200(税込)

●4種…¥2,800(税込)

その他生ハムやチーズなども追加できます。



～Corso OSTERIA～
コース・オステリア ¥3500(税込)

※苦手な食材などは遠慮なくお伝え下さい。

～前菜～

魚介類と季節野菜のテリーヌ

～スープ～

春キャベツのポタージュ

～パスタ料理～

ボローニャ風赤ワイン煮込みのソース
タリアテッレ

～メイン料理～

下記からお選び下さい

- ・本日のお肉料理(鴨肉・国産豚肉・鶏もも肉)
または
- ・木津市場直送天然鮮魚のロースト
(+¥1200でオマール海老追加)

～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

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

- 2種…¥1,600(税込)
- 3種…¥2,200(税込)
- 4種…¥2,800(税込)

そのた、生ハムやチーズなども追加できます。



～Corso Raffinato～
コース・ラッフィナート ¥5000(税込)

※苦手な食材などは遠慮なくお伝え下さい。

～前菜～

魚介類と季節の野菜のテリーヌ

～スープ～

新玉ねぎの冷たいポターージュ
富山産のホタルイカと

～パスタ料理～

国産グリーンアスパラガスとパルミジャーノ
本日の手打ちパスタで

～お魚料理～

木津市場直送天然鮮魚のインパデツラ

～お肉料理～

黒毛和牛のステーキ 黒トリュフソース
(+¥800でフォアグラ追加)

～ドルチェ～

本日のドルチェ

～カフェ～

※下記よりお選び下さい。
・コーヒー ・エスプレッソ ・紅茶

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…¥2,200(税込)

●4種…¥2,800(税込)

●5種…¥3,400(税込)

その他、生ハムやチーズなども追加できます。