

Antopasto misto ～ 前菜 ～

- ・シェフおまかせ前菜盛合せ

Primo Piatto Zuppa ～ スープ ～

- ・シェフおまかせ季節のスープ

Primo Piatto Pasta ～ パスタ ～ ※下記よりお選び下さい

- ・地場産きのこのフェットゥッチーネ ポルチーニ茸風味
- ・自家製モッツァレラチーズとイタリア産トマトのスパゲッティ
- ・イタリア産トリュフの自家製タヤリン (+1,000円)

Secondo Piatto ～ メイン ～ ※下記よりお選び下さい

- ・川場産ギンヒカリのパン粉焼き 地場産きのこのソース
- ・群馬県産豚肉のコトレッタ ボローニャ風 秋茄子を添えて
- ・群馬県産上州和牛のタリアータ 旬のきのこのグリル バルサミコソース (+1000円)

Dolce ～ デザート ～ ※下記よりお選び下さい

- ・シェフ厳選北海道産生クリームのパナコッタ
- ・群馬県産卵とシェフ厳選北海道産クリームのカタラーナ
- ・本日のドルチェ

6,000円

※上記価格に税金10%、サービス料10%加算させていただきます。