

《 秋メニュー 》

**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ウッチーネ 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 (+1,100円)
- ・伊勢海老と群馬県産トマトのリングイーネ (+1,650円)

**Secondo Piatto** ～ メイン ～ ※下記よりお選び下さい

- ・旬のきのこのバッポーレ 川場産ギンヒカリのパイ包み焼き ポルチーニ茸のソース
- ・群馬県産麦豚のロースト 川場産ジャガイモのマッシュポテトを添えて
- ・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 (+1,100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

6,600円

※上記価格にサービス料10%加算させていただきます。