

# Specialità Autunno Stagionali

秋のおすすめメニュー

## Antipasto

モッツアレラチーズと  
舞茸のアヒージョ

¥850 (税込¥935)

秋を感じるたっぷりの舞茸と、  
とろけるモッツアレラをアツ  
アツのアヒージョで！



びんちょう鮭のカルパッチョ  
ハーブサラダ添え

¥900 (税込¥990)

レモンのドレッシングでさっぱりと！  
彩りが綺麗でテーブルが華やかになる一品です。

## Zuppa

きのこのポタージュ ¥380 (税込¥418)

マッシュルームの香りと舞茸の旨みを引き出した  
濃厚なきのこのポタージュ。



## Pasta



〈スパゲッティ〉スペイン産パンテェッタと  
舞茸、淡路産玉ねぎのトマトソース

¥1,380 (税込¥1,518)

スペイン産パンテェッタの旨みと塩味、淡路産  
玉ねぎの甘み、舞茸の旨みをトマトソースで。



〈スパゲッティ〉秋刀魚とセミドライトマト、  
ルッコラのペペロンチーノ

¥1,380 (税込¥1,518)

秋の味覚、秋刀魚！セミドライトマトの旨みと  
優しい酸味、アクセントにルッコラの苦みが  
楽しいバランスの良い一品。



〈タリアテッレ〉  
黒毛和牛の自家製ボロネーゼ

¥1,680 (税込¥1,848)

黒毛和牛を使った贅沢でちょっと大人な  
ボロネーゼ。



## Pizza

霜降りひらたけと淡路産玉ねぎのトマトソース  
アンチョビのアクセント ¥1,580 (税込¥1,738)

食感が楽しく味わい深いひらたけと、ソテーして甘みを引き  
出した淡路産玉ねぎをトマトソースで。

## Carne



三元豚のハーブグリル

¥1,380 (税込¥1,518)

柔らかい三元豚をセージやローズマリーのハーブミックスの爽やかな香りで  
焼き上げました。シンプルにレモンと岩塩でお召し上がりください。