

Specialità Stagionali Primavera

春のおすすめメニュー

平日17時以降 / 土日祝 終日実施



ANTIPASTO

釜揚げしらすと芽キャベツ、
じゃがいものアヒージョ

¥880 (税込¥968)

釜揚げしらすと芽キャベツ、じゃがいもを熱々のオイルでアヒージョに! パケットをオイルに浸してお召上がり下さい!



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

釜揚げ桜海老の
トマトクリームスープ ¥400 (税込¥440)

桜海老の香りと凝縮したうま味が味わえる
トマトクリームスープ。



PASTA



〈スパゲッティ〉
相模豚バラ肉と芽キャベツ、
平さやいんげんのトマトソース

¥1,480 (税込¥1,628)

豚バラ肉の旨み、芽キャベツの甘み、平さやいんげんの食感が楽しめるトマトソーススパゲッティ。



〈スパゲッティ〉釜揚げしらすと
キャベツのペペロンチーノ/
大葉風味

¥1,480 (税込¥1,628)

釜揚げしらすと甘味ののった旬のキャベツのペペロンチーノ。大葉が爽やかなアクセントになっています。



〈タリアッテッレ〉
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

釜揚げ桜海老とトマト、
レッコラのピッツアビアンカ ¥1,680 (税込¥1,848)

ピザ窯で焼き上げた桜海老の香りと美味しさをたっぷり味わえる春ならではのピッツア。



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上がりください。