

2019.9.1(日)~11.30(土)

5:30pm~9:00pm



Autumn dinner course JPY 10,000

秋のディナーコース ¥ 10,000

Antipasto 前菜

Home made pork ham baby leaf salad in autumn, shungiku puree and tuna sauce

自家製豚ハム ベビーリーフサラダ秋の装い 菊菜のピューレとツナソース

Pasta パスタ

Please select a pasta or risotto

お好みのパスタまたはリゾットをひとつお選びください

Fresh pasta linguine saury and autumn egg plant tomato sauce with kabosu flavor

生パスタのリングイネ 秋刀魚と秋茄子のトマトソース

or

Fresh pasta awaji spinach taliatelle, duck ragu pastac

(Please take parmesan cheese as much as you like)

生パスタの淡路島産ほうれん草タリアテッレ 牛蒡と合鴨のラグーパスタ

パルメザンスライスをお好きなだけ

or

Various mushroom and awaji chicken cream risotto

いろいろきのこ淡路どりのサフランクリームリゾット

Pesci 魚料理

Grilled marlin pizzaiola hyogo jumbo brown mushroom and scalmozza

マカジキのグリル ピッツアイオーラ 兵庫県産ジャンボブラウンマッシュルームと

スカルモツア焼き

Carne 肉料理

Kuroge beef rump roast porcini mushroom sauce truffle mini chou

黒毛和牛のイチボのロースト ポルチーニ茸のソース トリュフに見立てたミニシュー

Dolce デザート

Ricotta cheese cake [baked cheese cake]

バイクドチーズケーキ

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. *Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.9.1(日)~11.30(土)

5:30pm~9:00pm



Autumn dinner course JPY 8,000

秋のディナーコース ¥8,000

Antipasto 前菜

Home made pork ham baby leaf salad in autumn, shungiku puree and tuna sauce
自家製豚ハム ベビーリーフサラダ秋の装い 菊菜のピューレとツナソース

Pasta パスタ

Please select a pasta or risotto

お好みのパスタまたはリゾットをひとつお選びください

Fresh pasta linguine saury and autumn egg plant tomato sauce with kabosu flavor
生パスタのリングイネ 秋刀魚と秋茄子のトマトソース

or

Fresh pasta awaji spinach taliatelle, duck ragu pastac
(Please take parmesan cheese as much as you like)

生パスタの淡路島産ほうれん草タリアテッレ 牛蒡と合鴨のラグーパスタ
パルメザンスライスをお好きなだけ

or

Various mushroom and awaji chicken cream risotto
いろいろきのこ淡路どりのサフランクリームリゾット

Pesci 魚料理

Grilled marlin pizzaiola hyogo jumbo brown mushroom and scalmozza

マカジキのグリル ピッツアイオーラ 兵庫県産ジャンボブラウンマッシュルームと
スカルモツア焼き

Dolce デザート

Ricotta cheese cake [baked cheese cake]

ベイクドチーズケーキ

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. *Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.9.1(日)~11.30(土)

5:30pm~9:00pm



Dinner course JPY6,000

おすすめイタリアンディナーコース ¥ 6,000

Antipasto 前菜

Carpaccio, prosciutto and baby reef salad

カルパッチョ、プロシュートとベビーリーフサラダ

Pasta パスタ

Fresh pasta linguine with sea urchin cream sauce

生パスタのリングイネ 雲丹のクリームソース

Carne 肉料理

Grilled japanese beef fillet with seasonal vegetables, balsamic sauce(80g)

和牛フィレ肉のグリエ バルサミコソース 季節野菜添え(80g)

Dolce デザート

Tiramisu, ice cream

ティラミスとアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.9.1(日)~11.30(土)

5:30pm~9:00pm



Share dinner (reservation require a minimum of 4 people)

シェアディナー (4名様から取り分け)

JPY 8,000 (per person)

¥ 8,000 (おひとり様)

Antipasto misto 前菜

5 types of cold cut meat and olive, seasonal vegetables bagna cauda and dressing

コールミート5種とオリーブ 季節の彩り野菜のバーニャカウダとドレッシング

Pasta パスタ (2種類)

Fresh pasta liguine with urchin cream sauce

生パスタリングイネ ウニのクリームソース

Fresh pasta casarecce bolognese sauce

生パスタカザレツェ ボロネーゼソース

Pesci 魚料理

Red snow crab and white-freshed fish mouse grilled with pate fillo

紅ズワイガニと白身魚のムース パートフィロ焼き

Carne 肉料理

Australian organic beef, tomahawk steak

オーストラリア産オーガニックビーフ トマホークステーキ

Dolce デザート

Assorted dolce with iced cream

ドルチェ盛り合わせ

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. *Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。