NAPOLI COURSE 6,300 (税込 6,930)

ANTIPASTO
季節の前菜 5 点盛り合わせ
SEASONAL 5 KINDS OF APPETIZERS

PIZZA
ピッツァを一品お選びください

ピッツァ マルゲリータ
MARGHERITA

自家製サルシッチャソーセージと春野菜のピッツァ プリマヴェーラ (+ 440)
PRIMAVERA PIZZA WITH HOMEMADE SAUSAGE AND SPRING VEGETABLES

ピッツァ クアトロフォルマッジ オーガニックはちみつ添え (+ 440)
QUATTRO FORMAGGI

PASTA
パスタを一品お選びください

グアンチャーレと空豆、グリーンピースのカチョエペペソース ブカティーニ
BUCATINI WITH GUANCIALE,BROAD BEANS AND GREEN PEAS,CACIO E PEPE STYLE

ストラッチャテッラとボロネーゼソースのフェットチーネ (+ 550)
FETTUCCINE BOLOGNESE WITH STRACCIATELLA CHEESE

雲丹のトマトクリームソース イカ墨を練り込んだスパゲッティ (+ 770)
SQUID INK IN SPAGHETTI WITH SEA URCHIN OF TOMATO CREAM SAUCE

SECONDO
メイン料理を一品お選びください

三重県産 伊勢チカラ豚 肩ロースの炭火焼き ダブルマスタードソース
GRILLED PORK WITH DOUBLE MUSTARD SAUCE

鮮魚のソテー トマト風味の魚介出汁ソース (+550)
TEPPANYAKI FISH WITH SEAFOOD TOMATO FLAVER SAUCE

神戸牛ランプの炭火焼き (+ 2,200)
GRILLED KOBE BEEF

黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き (+ 2,640)
GRILLED WAGYU FILLET

DOLCE
本日のデザート
DESSERT OF THE DAY

CAFFÉ OR TE
コーヒー または 紅茶
COFFEE OR TEA

SALVATORE COURSE 8,300 (税込 9,130)

ANTIPASTO I
仔牛肉とアーティチョークのインサラティーナ
VEAL AND ARTICHOKE INSALATINA

ANTIPASTO II
ホワイトアスパラガスと蛍烏賊の温製ミモザ仕立て
WARM WHITE ASPARAGUS AND FIREFLY SQUID,MOMOSA STYLE

PIZZA
ナポリピッツァ世界コンペティション 受賞ピッツァ D.O.C ～ドック～
PIZZA D.O.C

PASTA
パスタを一品お選びください

桜海老と釜揚げしらす、春キャベツのスパゲッティーニ
SPAGHETTINI WITH SAKURA SHRIMP,SHIRASU WHITEBAIT,AND SPRING CABBAGE

雲丹のトマトクリームソース イカ墨を練りこんだスパゲッティ (+ 770)
SQUID INK IN SPAGHETTI WITH SEA URCHIN OF TOMATO CREAM SAUCE

SECONDO
メイン料理を一品お選びください

沖縄県産ロイヤルポーク肩ロース肉のグリル 春野菜のソース
GRILLED OKINAWA ROYAL PORK SHOULDER LOIN WITH GARMUGIA SAUCE

国産牛サーロインと旬野菜の炭火焼き (+1,540)
GRILLED JAPANESE AGED BEEF

神戸牛ランプの炭火焼き (+ 2,200)
GRILLED KOBE BEEF

黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き (+ 2,640)
GRILLED WAGYU FILLET

DOLCE
本日のデザート
DESSERT OF THE DAY

CAFFÉ OR TE
コーヒー または 紅茶
COFFEE OR TEA

LIST MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE. ※仕入れ状況によりメニューの一部が変更する可能性があります

※ UP CHARGE PRICES INCLUDE TAX. TABLE CHARGE OF ¥550 (INCLUDE TAX) PER PERSON WILL BE ADDED TO YOUR BILL. ※「+」価格は税込価格です。別途コペルトとして550円(税込)頂戴いたします