コースの皿数は3通り

CENA A ￥１３５００（税込￥１４８５０）

下記メニュー内全ての皿を提供、７皿コース

CENA B ￥１２２７３（税込￥１３５００）

下記メニュー内パスタは１品のみ６皿コース

CENA C ￥１０５４５（税込￥１１６００）

※CENA Cは下記メニューからお任せで５皿、小食な方向けのコース

※このCENA Cコースに限ってメイン料理を変更してご用意する場合がございます

（サービス料 10%）

今月のコース内容は

※2026.10/17（土）より　深まる秋のコース

IL menu della cena

Antipasto

真あじマリネ　秋なすの蒸し物　早生温州みかん　グリーンアニスの泡

Antipasto

小ヤリイカのリピエノ　ビエトラ　からすみ　サルモリーリョ

Antipasto

小さいボッリートミスト　カネーデルリ　季節野菜

Primo Piatto

フィレイア　徳島県産足赤海老とポルチーニ、セミドライトマト

Primo Piatto

ねぎのコンフィを詰めたトルテッリーニ　胡桃
リコッタアッフミカータ　ほうれん草のクレマ

Secondo Piatto

鴨胸肉のはちみつ焼き　珈琲豆の香ばしさ
赤ワインの香るスーゴ　ほろ苦野菜のサラダ

Dolce

ヨーグルトのメレンゲに詰めたピスタチオクリーム
シャインマスカット　日本酒のジェラート

Caffe

ご選択ください

※A・Bコースは今月のメイン料理を和牛肉の料理に変更することが可能です。2名様より（＋￥1,430税込／お一人様）で承りますので、ご予約の際にお申し付けください。なお、Cコースは牛肉への変更を承っておりません。

※お食事に際しての特別なご要望、アレルギー、お召し上がりにならない食材がある場合にはご予約時にご相談ください。可能な限り対応致します。

※コース内容は仕入れその他の都合により変更させて頂く場合がございます。

※5名様以上のご予約はお電話にて承ります。