

# Anniversary LUNCH Share Course

ペア ¥16,000  
(ホールケーキ付)

※2日前迄の要予約

## アンティパスト

水牛のボッコンチーノと季節野菜のサラダ 生ハム添え

## パスタ (シェアスタイル)

下記より 2名様で1品 お選びください。

- ① 魚介のラグー ビスク風味
- ② 豚のサルシッチャと蓮根、ラディッキョ
- ③ 和牛ボロネーゼとパルミジャーノ
- ④ 自家製パンチェッタと名古屋コーチンの玉子のカルボナーラ

※淡路麺業モッチリーニを使用しております

## ピッツア (シェアスタイル)

下記より 2名様で1品 お選びください。

- ① 水牛のマルゲリータ
- ② クワトロフォルマッジ
- ③ サラミのビアンカ

## メイン

季節の魚料理  
季節の肉料理

## ドルチェ

マスカルポーネクリームを包んだカカオのクレープ 温かいベリーソース

## カフェ&パン

+¥800にて、リモンチェットロ・グラッパに変更できます。

※表示料金には、サービス料・税金が含まれています。  
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。

# Anniversary DINNER Course

ペア ¥28,000  
(乾杯ドリンク & ホールケーキ付)

※2日前迄の要予約

## Specialties

牡丹海老とカラスミの冷製 カッペリーニ  
自然派イタリアンの巨匠“植竹隆政”シェフのシグネチャーメニュー

## アンティパスト

本日の魚介のカルパッチョ サラダ仕立て 黒オリーブ風味

## パスタ

ホタルイカとホワイトアスパラガスのカルボナーラ スパゲティーニ

## ピッツア

生ハムとルッコラのピッツア (ハーフ)

## メイン

桜鯛のポワレ 桜の花とミニトマトのソース  
愛知県産知多牛“響”のグリル モリーユ茸のソース 焼き野菜添え

## ドルチェ

下記より 1品 お選びください。

- ① フルーツのマCHEDニア 白ワインゼリーと季節のソルベ添え
- ② マスカルポーネクリームを包んだカカオのクレープ 温かいベリーソース
- ③ 桜の花のブランマンジェ 苺のソース

## カフェ&パン

+¥800にて、リモンチェットロ・グラッパに変更できます。

※表示料金には、サービス料・税金が含まれています。  
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。