

カジュアルコース

¥1,700 - ¥3,100 (税込)

▽ 「パスタ料理 又は 肉魚料理」 「お飲み物」 からそれぞれ1品ずつお選びください

▽ 自家製パン付き

▽ 今月のスープ「ジャガイモとトリュフのポタージュ」 (ハーフサイズ) がご注文頂けます (+¥300)

「前菜盛り合わせ」

「パスタ料理 又は 肉魚料理」

- ・ 桜エビとルッコラのペペロンチーノ ¥1,700
- ・ アサリとアーティーチョークのトマトソース ¥1,700
- ・ リガトーニ (極太マカロニ) 和牛とサツマイモのミートソース ¥1,900
- ・ 船橋市場より 本日の鮮魚ハーブソテー カポナータ添え ¥2,500
- ・ シャラン産 鴨もも肉のコンフィ ¥2,500
- ・ A5ランク和牛のグリル シェリービネガーのソース ¥3,100

「お飲み物」

- ・ コーヒー ・ 紅茶 ・ ピーチティー
(ホット or アイス)

ランチコース（平日限定）

少しずつたくさんの料理を味わえるフルコースメニュー

¥3,400（税込）

▽「温前菜 又は スープ」「パスタ料理」「メイン料理」「お飲み物」から1品ずつお選びください

▽ 自家製パン付き

「冷前菜盛り合わせ」

「温前菜 又は スープ」

- ・ ジャガイモとトリュフのスープ
- ・ トリッパ（牛のハチノス）と豆のトマト煮込み ポレンタ添え

「パスタ料理」

- ・ 桜エビとルッコラのペペロンチーノ
- ・ アサリとアーティーチョークのトマトソース
- ・ リガトーニ（極太マカロニ） 和牛とサツマイモのミートソース（+¥100）

「メイン料理」

- ・ 船橋市場より 本日鮮魚のハーブソテー カポナータ添え
- ・ シャラン産 鴨もも肉のコンフィ
- ・ A5ランク和牛のグリル シェリービネガーのソース（+¥1,000）

「デザート」

「お飲み物」

- ・ コーヒー ・ 紅茶 ・ ピーチティー
- （ホット or アイス）