

Dinner Menu

毎日放送(MBS)
ちちんぷいぷい放送記念

特別淡路コースが、今だけのお試し価格! 10,000円⇨8,000円

Awaji アワジコース 全8皿 8,000円

～メニューの一例～

- ・かぼちゃのニョッキフリット バターナッツのクレマーと
パルマ産生ハム
- ・秋の味覚の瞬間燻製
- ・自然栽培淡路玉ねぎのタルトタタン キャベツのクーボラ
- ・淡路で採れた剣先イカのオレッキエツテ
- ・大村さんのイチジクのリゾット フォアグラのステーキ添え
- ・柗座牛のステーキ 柴山さんのお野菜のオープン焼き
- ・南淡路の柴山さんが作った黒もちとうもろこしと
和栗のモンテピアンコ
- ・コーヒーor紅茶



当コースは豊穡の島・淡路島から届いたとびきり新鮮な食材と、セトレが誇るイタリア伝統の技のコラボレーションによるシェフ押し季節のメニュー。

より厳選な食材の仕入れの関係上、前日までのご予約でお願い致します。



Stella ステラコース 全6皿 6,700円

アミューズ / 前菜 / パスタ or リゾット or ピッツァ / 魚料理 / 肉料理 /
本日のデザート盛り合わせ / コーヒーor紅茶 / 自家製フォカッチャ

Luna ルナコース 全5皿 5,700円

アミューズ / 前菜 / パスタ or リゾット or ピッツァ / 魚料理 or 肉料理 /
本日のデザート盛り合わせ / コーヒーor紅茶 / 自家製フォカッチャ

プリフィックス

★前菜パスタ or リゾット or ピッツァより好きなメニューを1品お選びください。

Antipasto ~ 前菜 ~

- ・イタリア産ハムの盛り合わせ
- ・フランス産ポルチーニのフリットと南淡路から届いた有機野菜のフレスカ白インゲン豆のソース
- ・近海で採れた鮮魚のカルパッチョ
- ・フォアグラのテリーヌ 野菜とフルーツのモスタルダ添え
- ・Mia Albergo 季節の前菜の3種盛り合わせ
- ・大村さんのイチジクとトマトとモッツァレラのカプレーゼ



Pasta ~ パスタ ~



- ・自家製トマトソースのシンプルなパスタ モッツァレラとバジルのせ
- ・手長海老とシーフードがたっぷり入った“ペスカトーレ” Mia Albergo 風
- ・ポルチーニとパンチェッタのクリームソース
- ・グアンチャーレのカルボナーラ
- ・ニンニクたっぷりのペペロンチーノ
- ・天使の海老の入ったカラスミパスタ
- ・アサリのパスタ ボンゴレビアンコ
- ・淡路産猪豚のラグー 赤ワイン風味 タレージョのせ
- ・秋刀魚とインカの目覚めのバターソースたっぷりのカラスミで
- ・南瓜のニョッキ 秋のお野菜とフレッシュトマトのブロードソース
- ・生うにと淡路産シラスのペペロンチーノ 有機ルッコラ添え
- ・和牛トリッパのトマト煮込みローマ風 銀杏のアクセント

Risatti ~ リゾット ~

- ・淡路猪豚ベーコン、レッドムーン、スカモルツァチーズのリゾット
- ・淡路玉ねぎのおこげリゾット 北坂養鶏場の温度卵をのせて
- ・Mia Albergo 特製シーフードリゾットバジリコ風味



Pizza ~ ピッツァ ~

- ・アンチョビとブラックオリーブのピッツァ
- ・パルマ産 生ハムとルッコラのピッツァ
- ・淡路玉ねぎとイタリア産ツナ、オリーブのピッツァ
- ・フレッシュトマト、モッツァレラ、バジルのピッツァ
- ・猪豚ベーコン、黒枝豆、焼葱のピッツァ