

# Lunch Menu ~ Course 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!

8,000円 ⇨ 6,000円

## Awaji アワジコース 全6皿 6,000円

～メニューの一例～

- ・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 キヤベツのクーボラ
- ・淡路で採れた剣先イカのオレッキエツテ
- ・瀬戸牛のステーキ 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一押しのお季節のメニュー。  
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。



## Raccomanda ラコマンダコース 4,800円

前菜盛り合わせ / 本日のサラダ / パスタ or ピッツァ or リゾット  
本日の魚料理 / 本日の肉料理 / 自家製フォカッチャ  
本日のデザート・コーヒーor紅茶

## Giuseppe ジュゼッペコース 3,600円

前菜盛り合わせ / 本日のサラダ / パスタ or ピッツァ or リゾット  
本日の魚料理 or 肉料理 / 自家製フォカッチャ  
本日のデザート・コーヒーor紅茶

## Franco フランココース 2,600円

前菜盛り合わせ / 本日のサラダ / パスタ or ピッツァ or リゾット  
自家製フォカッチャ / 本日のデザート / コーヒーor紅茶

## Settimana セティマーナコース 1,700円

本日のサラダ / 今週の Pasta / 自家製フォカッチャ  
本日のデザート / コーヒーor紅茶

※ラコマンダ・ジュゼッペ・フランココースのパスタ or リゾット or ピッツァはアラカルトメニューよりお選び頂けます。

## 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
- ・ポルチーニの入った牛肉の煮込み フィレンツェ風ラグーソース
  - ・イタリア野菜の“オルトラーナ”
- ・Mia Albergo 風シーフードパスタ “ペスカトーレ”
  - ・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
  - ・帆立と小海老のカラスミパスタ
  - ・アサリたっぷりのボンゴレビアンコ
- ・サーモンと帆立とキノコのクリームソース
- ・秋刀魚とインカの目覚めのバターソース たっぶりのカラスミで
- ・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

## Risotto ~ リゾット ~



- ・ミラノ風サフランのリゾット
- ・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

## 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