

MENU DI PRANZO

～ ランチコース ～

「極みの地産地消コース」

淡路の大地と太陽が生んだ柵座牛。餌も地産地消にこだわり、淡路の地下水や稲穂で育ち、風通りの良い牛舎でストレスなく育った柵座牛を贅沢にメインにお召し上がりいただけます。
～淡路島、明石、坊勢島の光の食材を使った、セトレからの想いを込めたコース～

CONNESSIONE “コネッショーネ” (全7皿) ￥6,000

Stuzzucchino / antipasto / pasta / pesce / carne / dolce

食前の一皿 前菜 パスタ 魚料理 肉料理 ドルチェ

・自家製フォカッチャ ・コーヒー or 紅茶

「豪華大満足のランチフルコース」

FELICE “フェリーチェ” (全7皿) ￥4,800

antipasto / insalata or zuppa / primo piatto / pesce / carne / dolce

前菜盛り合わせ サラダ or スープ パスタ or リゾット or ピッツア 魚料理 肉料理 ドルチェ

・自家製フォカッチャ ・コーヒー or 紅茶

>>> パスタorリゾットorピッツアを右記のアラカルトより1品お選び頂けます。

魚料理・肉料理はどちらもご提供させていただきます。

「贅沢ランチコース」

SPLENDERE “スプレンドレ” (全6皿) ￥3,600

antipasto / insalata or zuppa / primo piatto / second piatto / dolce

前菜盛り合わせ サラダ or スープ パスタ or リゾット or ピッツア 魚料理 or 肉料理 ドルチェ

・自家製フォカッチャ ・コーヒー or 紅茶

>>> パスタorリゾットorピッツアを右記のアラカルトより1品

魚料理or肉料理のどちらかをお選び頂けます。

「女性におすすめのプリフィックスランチコース」

CARINA “カリーナ” (全5皿) ￥2,600

antipasto / insalata or zuppa / primo piatto / dolce

前菜盛り合わせ サラダ or スープ パスタ or リゾット or ピッツア ドルチェ

・自家製フォカッチャ ・コーヒー or 紅茶

>>> パスタorリゾットorピッツアを右記のアラカルトより1品お選び頂けます。

※上記価格は税込みの表示でございます

A LA CARTE

～ ア・ラ・カルト ～

PASTA ～ パスタ ～

NO. 1	バジルとモッツアレラのシンプルな自家製トマトソース	￥1,500
NO. 2	国産牛肉のフィレンツェ風ラグーソース	￥1,500
NO. 3	さつまいものニョッキ ゴルゴンゾーラのクリームソース	￥1,600
NO. 4	魚介たっぷりのトマトソース “ペスカトーレ”	(コース+¥200) ￥1,900
NO. 5	さくら卵のカルボナーラ	￥1,600
NO. 6	淡路産唐辛子とニンニクのペペロンチーノ	￥1,500
NO. 7	帆立と小海老のカラスミオイルソース	￥1,600
NO. 8	明石浦の魚と淡路野菜のブロードソース 平岡レモンの香り	￥1,700
NO. 9	しらすと揚げ茄子のピリ辛トマトソース	￥1,700
NO. 10	猪豚と淡路玉葱のトマトソース “アマトリチャーナ”	￥1,800
NO. 11	足赤海老と青菜のオイルソース	(コース+¥200) ￥1,900
NO. 12	アサリと焼き海苔のオイルソース	￥1,800
NO. 13	親鳥とイタリア産ポルチーニのクリームソース	(コース+¥200) ￥1,900

RISOTTO ～ リゾット ～

NO. 14	合鴨とえび芋のリゾット 赤ワイン風味	￥1,800
NO. 15	淡路蛸と黒キャベツの焼きリゾット さくら卵をのせて	￥1,700
NO. 16	パルマ産生ハムとキノコのリゾットパルミジャーノ トリュフ風味	(コース+¥200) ￥1,900
NO. 17	サーモンと蕪のリゾットジェノヴェーゼ	￥1,600

PIZZA ～ ピッツア ～

NO. 18	親鳥とキノコのトマトピッツア さくら卵をのせて	￥1,700
NO. 19	パルマ産生ハムとさつまいものトマトクリームピッツア	￥1,600
NO. 20	4種のチーズのクリームピッツア	￥1,700
NO. 21	しらすとえび芋のジェノヴェーゼピッツア	￥1,800
NO. 22	足赤海老と青菜のオイルピッツア	(コース+¥200) ￥1,900

※上記価格は税込みの表示でございます