

Menu A

¥1,500

アミューズ・前菜・パスタ・デザート・コーヒー又は紅茶

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿

前菜

- ◆ 地タコと新ジャガのコンポジション 自家製チョリソース

パスタ

- ◆ 下記より一品お選びください。

- ・ オレキエッテ イカとウスイエンドウ豆のアーリオ・オーリオ ポツタルガとパセリの風味
- ・ タリアテッレ(平太麺) 浜千鶏(愛媛県産若鶏)のラゲースソース パルミジャーノとタイム風味

デザート

- ◆ リコッタチーズとブラッドオレンジのジェラート

Menu B

¥2,500

アミューズ・前菜・パスタ・肉料理 or 魚料理・デザート・コーヒー又は紅茶

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿

前菜

- ◆ アスパラガスのカダイフ・フリット パンチェッタのクロカンテとご一緒に

パスタ

- ◆ スパゲッティ 八幡浜産サザエとズッキーニのソース

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。

メイン
ディッシュ

- ・ 八幡浜産 コチとハマグリのカルトッチョ サフラン風味
- ・ 仔羊肩ロースのソテー 黒ニンニク風のエスプーマ
- ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ 新ゴボウのソース (¥1,500up)

デザート

- ◆ リコッタチーズとブラッドオレンジのジェラート

平日限定 ランチ (土・日・祝日はご用意いたしておりません) **¥980**

サラダ・スープ・本日のメインディッシュ・デザート・コーヒー又は紅茶
※20食限定のお得なランチセット。内容はスタッフにお問合わせ下さいませ。

5月のおすすめランチ

¥1,800

アミューズ・前菜2皿・パスタ・デザート・コーヒー又は紅茶

前菜

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿
- ◆ イサキの炙り アクアパッツア風のソース

前菜

- ◆ 地タコと新ジャガのコンポジション 自家製チヨリソース
- ◆ 下記より一品お選びください。

パスタ

- ・ オレキエッテ イカとウスイエンドウ豆のアーリオ・オーリオ ボツタルガとパセリの風味
- ・ タリアテッレ(平太麺) 浜千鶏(愛媛県産若鶏)のラゲーソース パルミジャーノとタイム風味

デザート

- ◆ リコッタチーズとブラッドオレンジのジェラート

シェフのお勧めランチ

¥3,500

アミューズ・前菜2皿・パスタ・魚料理or肉料理・お口直し・デザート・コーヒー又は紅茶

前菜

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿
- ◆ イサキの炙り アクアパッツア風のソース

前菜

- ◆ アスパラガスのカダイフ・フリット パンチェッタのクロカンテと一緒に

パスタ

- ◆ スパゲッティ 八幡浜産サザエとズッキーニのソース

メイン

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。
- ・ 八幡浜産 コチとハマグリのカルトッチョ サフラン風味
- ・ 仔羊肩ロースのソテー 黒ニンニク風のエスプーマ
- ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ 新ゴボウのソース (¥1,500up)

お口休め

- ◆ モスコミュールのグラニータ

デザート

- ◆ メロンのアニス風味マリネとココナッツアイス サワークリーム添え