

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

- ◆ 魚介(アカエビ・タコ・ホタテ・ウニ)のカルパッチョ ブッラータチーズのソース

パスタ

- ◆ 下記より一品お選びください。

- ・ カサレッチ(ショートパスタ) 媛っこ地鶏と人参のラゲースソース タイム風味
- ・ スパゲッティ 八幡浜産の真鯛とアサリのソース

デザート

- ◆ ズッパイングレーゼのジェラート

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

- ◆ カツオのフリット アーモンドのソース ミョウガのピクルス添え

パスタ

- ◆ スパゲッティ サザエのアーリオ・オーリオ

- ◆ 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 ヒラスズキのカルトッチョ 魚介とアニス風味のトマトのソース
- ・ 仔羊肩ロースのソテー ローズマリーとペコリーノチーズのソース
- ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ ナスのエスカベッシュ添え (¥1,500up)

デザート

- ◆ ズッパイングレーゼのジェラート

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。

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

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿
- 前菜 ◆ 魚介(アカエビ・タコ・ホタテ・ウニ)のカルパッチョ ブッラータチーズのソース
- 前菜 ◆ カツオのフリット アーモンドのソース ミョウガのピクルス添え
- パスタ ◆ スパゲッティ サザエのアーリオ・オーリオ

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。
 - ・ 八幡浜産 ヒラスズキのカルトッチョ 魚介とアニス風味のトマトのソース
 - ・ 仔羊肩ロースのソテー ローズマリーとペコリーノチーズのソース
 - ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ ナスのエスカベージュ添え (¥1,500up)
- お口休め ◆ ソルティードッグのグラニータ
- デザート ◆ イチジクのティラミス

7月のスペシャルランチ **¥5,500**

アミューズ・前菜2皿・パスタ・魚料理・シェフ特選牛フィレ肉・お口直し・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 ◆ 魚介(アカエビ・タコ・ホタテ・ウニ)のカルパッチョ ブッラータチーズのソース
- 前菜 ◆ カツオのフリット アーモンドのソース ミョウガのピクルス添え
- パスタ ◆ スパゲッティ サザエのアーリオ・オーリオ

- お魚料理 ◆ 八幡浜産 ヒラスズキのカルトッチョ 魚介とアニス風味のトマトのソース
- お肉料理 ◆ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ ナスのエスカベージュ添え

- お口休め ◆ ソルティードッグのグラニータ
- デザート ◆ イチジクのティラミス