

BISTECCA COURSE

¥6,500

Appetizer

Today's Appetizer

本日の前菜

Salad

Arugula and Fresh Mushroom Salad,
Balsamic Vinegar Dressing

ルーコラとフレッシュマッシュルームのサラダ
バルサミコドレッシング

Soup

Today's Soup

本日のスープ

Pasta Fresca

Make your own pasta

組み合わせ自由 選べる生パスタ

※裏面の生パスタより、お好みで組み合わせてご注文ください。

Main Dish

Grilled Akagigyū Beef Sirloin

赤城牛サーロインのグリル ポルチーニ茸と葡萄のマスタードシードソース

Dessert & Cafe

Today's Dessert and Coffee or Tea

本日のデザートとコーヒー または 紅茶



価格は税込です | Tax included.

BAROLO VINI e DELIZIE

PASTA COURSE

¥4,500

Appetizer Today's Appetizer

本日の前菜

Salad Arugula and Fresh Mushroom Salad, Balsamic Vinegar Dressing

ルーコラとフレッシュマッシュルームのサラダ バルサミコドレッシング

Soup Today's Soup

本日のスープ

Pasta Fresca Make your own pasta

組み合わせ自由 選べる生パスタ ※下記の生パスタより、お好みで組み合わせてご注文ください。

Dessert & Cafe Today's Dessert and Coffee or Tea

本日のデザートとコーヒー または 紅茶

Pasta Fresca 生パスタ

FRESH PASTA

Pasta



Spaghetti
スパゲッティ

乾麺とは一味違うモチモチ食感をお楽しみください。



Chewy Spaghetti
モッチリーニ

モチモチ食感が強い太めのスパゲッティ。
卵不使用。



Tagliatelle
セモリナ粉のタリアテッレ

小麦の風味が豊かな平打ちパスタ。



Tagliatelle agli Spinaci
ほうれん草を練りこんだタリアテッレ

優しいほうれん草の香りクリームソースと相性抜群。



Fusilli
フジッリ

らせん状のショートパスタ。
ソースによく絡みます。



Creste Ligate
クレストリガーテ

厚みがあり食べ応え抜群。
しっかりとしたソースと好相性。



Salsa

ヴェネツィア風イカ墨のソース
Squid Ink Sauce

自家製サルシッチャと色々キノコの
トリュフクリームソース ノルチーナ風
Truffle Cream Sauce
with Italian Sausage, Mushrooms and Walnuts

ポローニャ風ミートソース
Bolognese

大山鶏とキノコのアーリオオーリオ
Chicken and Mushroom with Garlic Oil Sauce

サーモンとほうれん草のトマトクリームソース
Tomato Cream Sauce with Salmon and Spinach

モッツアレラとバジルのトマトソース ソレント風
Tomato Sauce with Mozzarella and Basil

+220

価格は税込です | Tax included.

BAROLO VINI e DELIZIE