



Menu

Grill

焼き上がるのに **20分程**かかります。

- ・牛下がリステーキ ポートワインソース (300g) 2,800 円
- ・牛さがリステーキ ポートワインソース (150g) 1,700 円
- ・豚肩ロース リンゴのコンポートとバルサミコソース 1,500 円
- ・真鯛のグリル 青のりリゾット添え 1,500 円
- ・みりんとタイムでマリネした
鶏モモ肉ロースト 1,200 円
- ・ポルケッタ (欧風焼き豚) 800 円

Pasta

- ・真鯛とブロッコリー
フレッシュトマトのガーリックソース 1,280 円
- ・水牛モッツアレラと茄子のトマトソース 1,200 円
- ・ベーコンときこのこのカルボナーラ 1,300 円
- ・生ハムとゴルゴンゾーラクリーム 1,100 円
- ・キノコのミートソース 1,100 円
- ・小エビのジェノベーゼ 1,000 円
- ・スモークサーモンとアボカドのレモンクリーム 1,100 円

パスタが選べます。
(スパゲッティ、フェットチーネ、カサレッチェ)

Risotto

- ・スモークサーモンとホウレンソウのトマトクリームリゾット 1,100 円
- ・リンゴとクルミのゴルゴンゾーラクリームリゾット 1,200 円
- ・ポルチーニ茸のクリームリゾット 1,300 円

Dessert

- ・ティラミス 500 円
- ・リンゴのコンポート バニラアイス添え 500 円
- ・バニラアイスのエスプレッソかけ 450 円
- ・クラフティー バニラアイスのせ 400 円

