

DINNER



Pasta Course



WEEKDAY 17:00 ~ 20:30 (L.O)

海の幸のサラダ仕立て

地ダコのフレーグラ

トロットレのクリーム季節の食材

鱧ときゅうりの梅肉風味
からすみ添え

本日のスープ

淡路島ポークラグーのロースト
ポーク添え

甘味たっぷり淡路産トマトのパスタ

《パスタのグラムをお好みに合わせて作ります》

パン

デザート

コーヒー or 紅茶

¥3,000

海の幸のサラダ仕立て

地ダコのフレーグラ

トロットレのクリーム季節の食材

鱧ときゅうりの梅肉風味
からすみ添え・すだちの香り

本日のスープ

淡路島海の幸のパスタ

牛スネ肉のラグー
ビーフシチュー仕立てトリュフ添え

パン

デザート

コーヒー or 紅茶

¥5,000