



2018 お盆限定 Pranzo menu(8/13~8/15)



Primo(一番目のコース)

【前菜、パスタがお選び頂けるコース ¥2250】

— Antipasto —

・渥美うまみとんの 田舎風パテと 熟成生ハム 契約農家のサラダ仕立て
(パルマ24ヶ月)
or

・戻りカツオと (おひさま農園)トマト のカルパッチョ 香草のサラダ

or

・北海道 帆立とオマール海老、夏野菜の テリーヌ サワークリーム添え
(数量限定) (+300)

or

・鮎のコンフィ 胡瓜のマリネと 西瓜のサラダ仕立て
(ゆっくり3時間低温のオリーブオイルで煮ました。)

— Primo piatto —

・水牛のモッツアレラと契約トマト の冷製アマトリチャーナ

or

・海老とズッキーニ、島オクラ、ドライトマト のペペロンチーノ

or

・(ブルターニュ産)豚肉のラゲーと とうもろこしの 軽いトマトソース

or

・イタリア産 サマートリュフの カルボナーラ (+500)
(数量限定)

Dolce Caffe O Te

桃を使ったデザート コーヒー・紅茶



Secondo(二番目のコース)

【前菜、パスタ、メインがお選び頂けるコース ¥3300】

— Antipasto —

・渥美うまみとんの 田舎風パテと 熟成生ハム 契約農家のサラダ仕立て
(パルマ24ヶ月)
or

・戻りカツオと (おひさま農園)トマト のカルパッチョ 香草のサラダ

or

・北海道 帆立とオマール海老、夏野菜の テリーヌ サワークリーム添え
(数量限定)

or

・鮎のコンフィ 胡瓜のマリネと 西瓜のサラダ仕立て
(ゆっくり3時間低温のオリーブオイルで煮ました。)

— Primo piatto —

・モッツアレラブッフアラ、契約トマトの冷製アマトリチャーナ

or

・海老とズッキーニ、島オクラ、ドライトマト のペペロンチーノ

or

・(ブルターニュ産)豚肉のラゲーと とうもろこしの 軽いトマトソース

or

・イタリア産 サマートリュフの カルボナーラ (+200)
(数量限定)

— Secondo piatto —

・旬の鮮魚のムニエル のゆずバターソース

or

・岩手 南部高原豚 肩ロースの ロースト

or

・アンガス牛(黒毛種)ハラミの タリアータ (+500)

Dolce Caffe O Te

桃を使ったデザート コーヒー・紅茶

