



Primo piatto パスタ料理

北海道産 生ウニのアーリオ・オーリオ スパゲッティ マグロのポッタルガがけ	¥2,800
魚介たっぷりのフルッティ・ディ・マーレ スパゲッティ	¥2,400
魚介のトマトソース スパゲッティ	¥2,400
ボローニャ風ミートソース スパゲッティ 木の実の香り	¥2,000
ノルチャ産 グアンチャーレのカルボナーラ スパゲッティ	¥2,000
アマトリーチェ風 スパゲッティ ペコリーノがけ	¥2,000

Secondo 肉料理

銘柄豚の炭火焼き バルサミコソース (120 g)	¥3,800
銘柄鶏のロースト ハーブの香り漂うソース (120 g)	¥3,400
国産牛サーロインの炭火焼き マルサラソース (100g)	¥5,000

(単品のメイン料理をお分けする場合はスプリット料別途頂戴しております)

Dolce ドルチェ

マスカルポーネチーズとこだわり卵のティラミス	¥1000
カフェ アップフォガード	¥800
本日のおすすめジェラート盛り合わせ	¥800

ご不明な点、ご希望などございましたら遠慮なくお申し付け下さいませ。

ディナータイムはお席料をお一人様 500 円頂戴しております。

また、価格はすべて税込み表示となっております。

こちらのメニューの他にも、おすすめメニューのご用意がございます。

バー＆グリル チェント

エグゼクティブ シェフ 梅山 貴之