

OSTERIA ITALIANA 7 EMBERS

DINNER COURSE

¥7,500 1名あたり(2名様より)

自家製パンと、ラ・モカ、コーヒーまたは紅茶からお好きなドリンクをお選びいただけます。

ANTIPASTI

南イタリア前菜盛り合わせ

季節野菜、海の幸、淡路産チーズ シェアするのに最適

PASTE FRESCHE

カヴァテッリ京丹波高原豚ラグー

シェフの祖母の引き出しから見つけた、
家族に代々伝わるレシピをもとにした一皿。
懐かしさと温もりが詰まった、心を満たす料理。

リコッタチーズとほうれん草のカッペラッチ

クリーミーなリコッタとほうれん草を包んだ自家製パスタ。
バターとセージで仕上げた、香り豊かな一皿。

SECONDI PIATTI

プーリア風 ボンベッテ

ジューシーで香ばしく焼き上げた
豚肩ロールに、とろけるチーズを詰めた、
やみつきになる味わい。

本日の鮮魚グリル

本日の新鮮な魚を、シンプルにグリル。
オリーブオイルとレモン、
香り豊かな季節のハーブで仕上げ。

ポルペッテ・ アル・スーゴ

じっくり煮込んだトマトソースで仕上げた
ジューシーな自家製ミートボール。香ばしく
焼いたパンとともに「スカルベッタ」で
最後の一滴まで楽しめる、シェアにも
ぴったりな一皿。

DOLCI

トルタ・カプレーゼ

小麦粉不使用カブリアーモンドチョコレートケーキ、クレームフレッシュ

7 COURSE CHEF CHOICE

¥15,000 1名あたり(2名様より)

自家製パンと、ラ・モカ、コーヒーまたは紅茶からお好きなドリンクをお選びいただけます。