

LUNCH

THEME of THIS MONTH

和×モダンイタリアン

COURSE

Antipasto mist(八寸仕立て)

お麩とクリームチーズのブルスケッタ
湯葉と生ハムのインボルティーニ
日本酒とレーズンのケーキサレ
カンパチのカルパッチョ 昆布
近畿野菜のピクルス

Pasta

蛸と特製七味のトマトパスタ

SPECIAL COURSE

¥5,300

Peche

寒鰯のグリル 西京味噌のグラティナート

Carne

日吉ポークと昆布出汁のポリートミスト

Dolce

トルタ・ディ・メーラ

Cafe

コーヒー or 紅茶