

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
鱈のカルパッチョ 昆布
近畿野菜のピクルス

Pasta

神戸ポークと赤味噌のラグー

SPECIAL COURSE

Peche

旬魚介のアクアパッツァ 昆布の泡

¥5,300

Carne

仔牛のスカロッピーネ 林檎と生姜のモスタルダ

Dolce

ピッコロレガーロ

Cafe

コーヒー or 紅茶