

LUNCH

THEME of THIS MONTH

和×モダンイタリアン

COURSE

Antipasto mist(八寸仕立て)

パテドカンパーニュ 金山寺味噌のコンディメント
京都産ミニトマトとモッツアレラのカプレーゼ
丹波黒豆のケーキサレ
鱈のカルパッチョ 昆布
天王寺蕪と金時人参の紅白ピクルス

Pasta

神戸ポークと赤味噌のラグー

SPECIAL COURSE

¥5,000

Peche

旬魚介のアクアパッツァ 昆布の泡

Carne

仔牛のスカロッピーネ 林檎と生姜のモスタルダ

Dolce

柚子のマルメラータ 菊の香り

Cafe

コーヒー or 紅茶