

BUON PRIMAVERA

～春を楽しむイタリアン～



春の前菜盛り合わせ ¥1,090(税込)

※写真は4名盛りです。

北海道常呂産ホタテとアスパラの
バジルクリーム スパゲティ

¥2,090(税込)

アモーレコースでも+660円(税込)でお選び頂けます

北海道常呂産
ホタテ



北海道産アスパラと「下川六〇酵素卵」の
トリュフビスマルク ピッツァ

¥2,090(税込)

アモーレコースでも+440円(税込)でお選び頂けます



北海道産ホタテとそら豆のじゃがいもニョッキ チーズグラタン

¥1,390(税込)



苺とホワイトチョコのティラミス

¥990(税込)

アモーレコースでも+330円(税込)でお選び頂けます

※ティラミスの風味づけに若干の洋酒を使用しています。

イタリア直輸入オリジナルワインをご用意しております

※写真はイメージです。※店舗によって盛り付け・食器が異なる場合がございます。※入荷状況により販売できない場合がございます。予めご了承ください。

SELECT WINE

イタリア直輸入 オリジナルセレクトワイン

《白ワイン》

トレッビアーノ・ルビコーネ

Trebbiano Rubicone



【産地】イタリア エミリア・ロマーニャ州



飲みやすく、カジュアルに楽しめる白ワイン。
フレッシュで爽やかな味わい、キレのある酸味が特徴。

グラス ¥690(税込)

カラフェ ¥2,490(税込)

《赤ワイン》

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

Montepulciano d'Abruzzo



【産地】イタリア アブルッツォ州



心地よい凝縮した果実味、やわらかいタンニンと
まろやかな味わいは、パスタやチーズ料理によく合います。

グラス ¥690(税込)

カラフェ ¥2,490(税込)