

# BUON PRIMAVERA

～春を楽しむイタリアン～



春の前菜盛り合わせ ¥990(税1,089円)

※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

¥1,790(税1,969円)

アモーレコースでも+500円(税込550円)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

¥1,790(税1,969円)

アモーレコースでも+400円(税込440円)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

¥1,190(税1,309円)



苺とホワイトチョコのティラミス

¥890(税979円)

アモーレコースでも+200円(税込220円)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 ¥600(税込660円)

カラフェ ¥2,200(税込2420円)

《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 ¥600(税込660円)

カラフェ ¥2,200(税込2420円)