

コースメニュー
Corso Consigliato Dallo Chef

ブレッザ ～la brezza felice～ 3,000円 (税別)

- ・三島甘藷のクロケッタ カレー風味のパン粉とブロッコリーのピューレ添え
- ・フレッシュサーモンアフリカとくるみのインサラータビーツのドレッシング
- ・今月のシェフおすすめスープ
- ・今月のシェフおすすめパスタ
- ・魚料理又は肉料理の中から1つお選びください

- ・パン
- ・りんごパイシナモンの香りをのせて・・・
- ・コーヒー又は紅茶
- 魚・肉料理は右のページからお選びください



フィオーレ ～la fiore felice～ 5,000円 (税別)

- ・三島甘藷のクロケッタ カレー風味のパン粉とブロッコリーのピューレ添え
- ・フレッシュサーモンアフリカとくるみのインサラータビーツのドレッシング
- ・今月のシェフおすすめスープ
- ・今月のシェフおすすめパスタ
- ・魚料理の中から1つお選びください
- ・肉料理の中から1つお選びください

- ・パン
- ・りんごパイシナモンの香りをのせて・・・
- ・コーヒー又は紅茶
- 魚・肉料理は右のページよりお選びください



モンテ ～la monte felice～ 8,100円 (税別)

- ・始まりの一品の中から1つお選びください
- ・前菜の中から1つお選びください
- ・今月のシェフおすすめスープ
- ・今月のシェフおすすめパスタ
- ・駿河湾産手長海老と様々な魚介類の煮込み イタリアンカチュッコ
- ・国産牛 フィレ肉 (80g) ソテー トリュフ薫るサルサ 地場野菜のあしらひ

- ・パン
- ・ドルチェの中から1つお選びください
- ・コーヒー又は紅茶
- 始まりの一品・前菜・ドルチェは右のページよりお選びください

グランドメニュー
Menù Grand

始まりの一品 ～inizio～

セロリのピクルスと帆立貝のレモン& パプリカのパウダー	700円
三島甘藷のクロケッタ カレー風味のパン粉とブロッコリーのピューレ添え	700円
茄子と雲丹のトマトソースグラタン パルメザンチーズの香り	700円

前菜 ～antipasto～

フレッシュサーモンアフリカとくるみのインサラータ ビーツのドレッシング	1,000円
カリフラワーのクレマとばしょういかの炙り	1,000円
長葱の丸ごとアロースト パーニャカウダースタイル	1,000円

第一の皿 ～primo piatto～

今月のパスタ (詳細はスタッフまでお尋ねください)	1,000円
牡蠣とほうれん草のクリームパスタ 生パスタのタリオリーニで・・・	1,300円
駿河湾産手長海老のスパゲティニ トマトクリームソース	1,800円

魚料理 ～second piatto pesce～

蛤・ムール貝・小海老のナージュ レモンとトマトのさっぱりソース	1,600円
駿河湾産黒ムツのソテー 富士マッシュルームのピューレと雲丹ソース	1,600円
駿河湾産手長海老と様々な魚介類の煮込み イタリアンカチュッコ	2,400円 (+900円)

肉料理 ～second piatto carne～

ふじのくに いきいきポークグリル サルサケッカのサラダ仕立て	1,600円
滋養鶏にたっぷりマスタードを乗せた香草パン粉焼き サルサピッツァイオーラ	1,500円
国産牛の赤ワイン煮 ポルト酒薫るサルサとセロリラヴのピューレ添え	2,400円 (+900円)
国産牛フィレ肉 (80g) のソテー トリュフ薫るサルサ 地場野菜のあしらひ	3,300円 (+1,800円)

グラニテ ～granita e gelato～

丹那ヨーグルトとマラスキーノのグラニータ	500円
下山農園四つ溝柿のグラニータ	500円
ジェラート各種	450円

ドルチェ ～dolce～

今月のデザート (詳細はスタッフまでお尋ねください)	900円
温かいスイートポテトの春巻き仕立て 冷たいジェラートと赤い果実のソース	1,100円