

コースメニュー
Corso Consigliato Dallo Chef

ブレッザ ～la brezza felice～ 3,000円 (税別)

- ・ 縞海老の一口カルパッチョ イタリアンドレッシングと黒オリーブのペースト
 - ・ 鴨のスマークと伊豆苺の組み合わせ バルサミコのフレーバーとくるみの香ばしさ
 - ・ ごぼうのポタージュ
 - ・ 箱根山麓豚のトマトラゲースソース パスタリガトーニ
 - ・ 魚料理又は肉料理の中から1つお選びください
 - ・ パン
 - ・ 金柑のコンポート ハチミツのジュレ
 - ・ 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)

- ・ 縞海老の一口カルパッチョ イタリアンドレッシングと黒オリーブのペースト
 - ・ 鴨のスマークと伊豆苺の組み合わせ バルサミコのフレーバーとくるみの香ばしさ
 - ・ ごぼうのポタージュ
 - ・ 箱根山麓豚のトマトラゲースソース パスタリガトーニ
 - ・ 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
 - ・ 金柑のコンポート ハチミツのジュレ
 - ・ 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
 - ・ ごぼうのポタージュ
 - ・ 箱根山麓豚のトマトラゲースソース パスタリガトーニ
 - ・ 駿河湾で水揚げされた大きな手長海老の香草パン粉焼き
 - ・ 国産牛 フィレ肉 (80g) ソテー トリュフのサルサ 地場野菜のあしらい
 - ・ 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

その他ご予算・ご要望に応じたメニューができます。

グラントメニュー
Menù Grand

始まりの一品 ～inizio～

- いろいろ野菜のアローストとスパイシーなピリ辛トマトソース 700円
- たこの薄切りとアンチョビの薫りをまとったブロッコリー そしてからすみのアクセント 700円
- 縞海老の一口カルパッチョ イタリアンドレッシングと黒オリーブのペースト 700円

前菜 ～antipasto～

- 鴨のスマークと伊豆苺の組み合わせ バルサミコのフレーバーとくるみの香ばしさ 1,000円
- 伊豆原木椎茸・ベーコン・チーズのフリット そば粉の衣に香草カレー塩を添えて 1,000円
- 地野菜とローストビーフのインサラータ 粒マスタードとピンクペッパーのドレッシング 900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
- 季節の三つ葉とフルーツトマトと白魚のメリメロ 生パスタのリングイーネとアンチョビパン粉添え 1,200円
- 天城軍鶏の薫り高きブロードとフェデリニ ” イタリアンラーメン” 1,400円

魚料理 ～second piatto pesce～

- フルッティ・ディ・マーレ グリッリアミスタ 2,200円
- 駿河湾産真鯛のソテーと新スタイルのタブナードとじゃが芋のピューレ 2,200円

駿河湾で水揚げされた大きな手長海老の香草パン粉焼き 3,300円 (+1,100円)

肉料理 ～second piatto carne～

- オーストラリア産牛肉(80g)のソテー 赤身を活かすさっぱりとした玉葱のサルサ 2,300円
- 箱根山麓豚のコンフィー 柑橘フレーバーのカポナータとポルトソース 2,200円
- 天城軍鶏チャツネソース 2種類の部位をそれぞれの調理法で・・・ 3,000円 (+900円)
- 国産牛フィレ肉 (80g) のソテー トリュフのサルサ 地場野菜のあしらい 3,900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 600円
- ぼんかんとかアントローのグラニータ 600円
- ジェラート各種 500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

伊豆苺のディップとリコッタソース 1,200円

上記グラントメニュー料金は、別途消費税が加算されます。
かっこ内の金額は、コース利用の際に料金に加算されます。