

コースメニュー
Corso Consigliato Dallo Chef

ブレッザ 〜la brezza felice〜 3,800円 (税別)

- ・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
- ・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
- ・ブロッコリーのポタージュ
- ・菜の花としらすのペペロンチーノ パスタフェデーニ
- ・魚料理又は肉料理の中から1つお選びください
- ・伊豆苺のクレープ包み 赤い果実のソース
- ・パン
- ・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〜la fiore felice〜 5,500円 (税別)

- ・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
- ・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
- ・ブロッコリーのポタージュ
- ・菜の花としらすのペペロンチーノ パスタフェデーニ
- ・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
- ・伊豆苺のクレープ包み 赤い果実のソース
- ・パン
- ・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〜 9,000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
- ・ブロッコリーのポタージュ
- ・菜の花としらすのペペロンチーノ パスタフェデーニ
- ・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 地場野菜のあしらひ
- ・伊豆苺のクレープ包み 赤い果実のソース
- ・ドルチェの中から1つお選びください
- ・パン
- ・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
瀬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ーニ " 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ボ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 地場野菜のあしらひ	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。