

コースメニュー
Corso Consigliato Dallo Chef

ブレッザ ～la brezza felice～ 3,800円 (税別)

- ・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
- ・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ドレッシング
- ・にんじんのポタージュ
- ・春のボンゴレビアンコ パスタスパゲティーニ
- ・魚料理又は肉料理の中から1つお選びください

- ・ニューサマーオレンジと季節のジェラート トマトとオレンジのズッパ
- ・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



フィオーレ ～la fiore felice～ 5,500円 (税別)

- ・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
- ・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ドレッシング
- ・にんじんのポタージュ
- ・春のボンゴレビアンコ パスタスパゲティーニ
- ・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
- ・ニューサマーオレンジと季節のジェラート トマトとオレンジのズッパ
- ・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
- ・にんじんのポタージュ
- ・春のボンゴレビアンコ パスタスパゲティーニ
- ・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

- ・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。

グランドメニュー
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プ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
----------------------	------

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
------------------	--------

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