



Cena A

ディナー A

¥5,300 (税抜)

【 Zuppa 】

季節のポタージュ

【 Antipasti 】

9種 前菜盛り合わせ

【 Primo piatto 】

本日のパスタ

+ 700円で自家製ジャガイモのニョッキを追加いただけます。

【 Second piatto 】

※下記より 1品 お選びください。

- ◇ つくば鶏 もも肉のロースト - 季節の野菜を添えて -
- ◇ 本日の鮮魚 - その日の調理法で -
- ◇ あやめ豚のサルティンボッカ - マルサラワインソース -
- ◇ 常陸牛ランプ肉のタリアータ (+ 800円)

※メインをお魚・お肉 両方お召上がりになりたい方は、+1,500円にて承ります。

【 お口なおし 】

季節のグラニテ

【 Dolce 】

デザート盛り合わせ

コーヒー or 紅茶





Cena B

ディナー B

¥6,500 (税抜)

〔 Zuppa 〕

季節のポタージュ

〔 Antipasti 〕

8 種 前菜盛り合わせ

〔 Primo piatto 〕

自家製 ジャガイモのニョッキ

〔 Doppio primo 〕

本日のパスタ

〔 Second piatto 〕

※下記より 1品 お選びください。

- ◇ 水郷赤鶏 のグリル
- ◇ 本日の鮮魚 - その日の調理法で -
- ◇ あやめ豚のアリスタ風
- ◇ 常陸牛ランプ肉のタリアータ (+ 800 円)



〔 お口なおし 〕

季節のグラニテ

〔 Dolce 〕

デザート盛り合わせ

コーヒー or 紅茶





Cena F

ディナー F

¥8,200 (税抜)

〔 Zuppa 〕

季節のポタージュ

〔 Antipasti 〕

9種 前菜盛り合わせ

〔 Doppio primo 〕

シェフのお任せパスタ

〔 Piatti di Pesce 〕

本日の鮮魚 - その日の調理法で -

〔 Piatti di Carne 〕

※下記より 1品 お選びください。

- ◇ 常陸牛ランプ肉のタリアータ
- ◇ 仔羊（ラム）の香草焼き
- ◇ フランス産 鴨肉のロースト
- ◇ 博多もち豚のグリル


〔 お口なおし 〕

季節のグラニテ

〔 Dolce 〕

デザート盛り合わせ

コーヒー or 紅茶



カルネミスト

お肉好きのためのコース

¥9,000 (税抜)

【 Zuppa 】

季節のポタージュ

【 Antipasti 】

6 種 前菜盛り合わせ

【 Primo piatto 】

常陸牛とあやめ豚のボロネーゼ タリアテッレ

または

自家製パンチェッタを使ったアマトリチャーナ

【 Second piatto 】

つくば鶏 あやめ豚 常陸牛の盛合わせ -ローストポテトローズマリー風味-

【 お口なおし 】

季節のグラニテ

【 Dolce 】

デザート盛り合わせ

コーヒー or 紅茶



Speciale

高級食材を使ったシェフ特別コース 2種

A) ¥12,000 (税抜)

B) ¥24,000 (税抜)

※詳細は、お電話または店頭にてお問合せください。

