

NAPOLI COURSE ¥4,800 (税込 ¥5,280)

ANTIPASTO 季節の前菜 5 点盛り合わせ
ASSORTED 5 KINDS OF APPETIZERS

PIZZA
ピッツアを一品お選びください

マルゲリータ
PIZZA MARGHERITA

+ ¥200 生ハム・アスパラガス・半熟卵のビスマルク
PIZZA BISMARCK WITH PROSCIUTTO, ASPARAGUS

PASTA
パスタを一品お選びください

桜海老と空豆のアーリオ・オーリオ スパゲッティ
SPAGHETTI AGLIO OLIO WITH SAKURA SHRIMP, BROAD BEANS

+ ¥400 神戸牛の特製ボロネーゼソース タリアテッレ
TAGLIATELLE WITH KOBE BEEF MEAT SAUCE

SECONDO
メインディッシュを一品
お選びください

宮崎県産黒豚のグリル
GRILLED PORK

+ ¥400 春野菜と魚介のイタリア風包み焼き “カルトッチョ”
SPRING VEGETABLES AND SEAFOODS “CARTOCCIO”

+ ¥1,500 神戸牛特選部位のグリル
GRILLED KOBE BEEF

DOLCE 苺のミルクレープ あまおうジェラート
STRAWBERRY MILLE CRÊPES WITH STRAWBERRY GELATO

CAFÉ コーヒー または 紅茶
COFFEE OR TEA

SALVATORE COURSE ¥6,800 (税込 ¥7,480)

ANTIPASTO 鯉のカルパッチョ
完熟フルーツトマトのラヴィゴットソース
BONITO CARPACCIO
WITH CELERY ROOT AND RAVIGOTE SAUCE

ANTIPASTO ブッラータチーズとホワイトアスパラガスのソテー
コッパをのせて
BURRATA CHEESE WITH SAUTEED WHITE ASPARAGUS

PIZZA 黄金トマトと燻製モッツアレラのレッジーナ
PIZZA REGGINA

PASTA
パスタを一品お選びください

有機スパゲッティで仕上げた
真ダコとトマトのルチアーナ風
SPAGHETTI WITH OCTOPUS IN TOMATO SAUCE

+ ¥800 オマール海老のトマトクリームソース
タリアテッレ
TAGLIATELLE WITH LOBSTER IN TOMATO CREAM SAUCE

SECONDO
メインディッシュを一品
お選びください

宮崎県産和牛サーロインのグリル
GRILLED JAPANESE BEEF

+ ¥1,500 神戸牛特選部位のグリル
GRILLED KOBE BEEF

DOLCE パリパリ食感 ナポリの焼き菓子 “スフォリアテッラ”
SFOGLIATELLA WITH GELATO

CAFÉ コーヒー または 紅茶
COFFEE OR TEA

※ 仕入れ状況によりメニューの一部が変更する可能性があります List menu is subject to change without notice.