

## NAPOLI COURSE 6,200

---

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

---

PIZZA マルゲリータ  
ピッツアを  
一品お選びください  
MARGHERITA (MOZZARELLA, CHERRY TOMATO, BASIL)  
4種のチーズとフレッシュイチジクのピッツア (+ 250)  
4 KINDS CHEESE PIZZA AND DRIED FIG (MOZZARELLA, ASIAGO, GORGONZOLA, GRANA PADANO)  
ナポリピッツア世界コンペティション 受賞ピッツア D.O.C ~ドック~ (+ 300)  
PIZZA D.O.C (MOZZARELLA, CHERRY TOMATO, BASIL)

---

PASTA 愛知県日間賀島産真蛸とグリーンアスパラのマッキャート スパゲッティ  
パスタを  
一品お選びください  
OIL BASED SPAGHETTI WITH OCTOPUS AND ASPARAGUS, CHERRY TOMATO  
愛知県産知多牛のポロネーゼ タリアテッレ (+ 400)  
TAGLIATELLE BOLOGNESE  
ウニのトマトクリームソース スパゲッティ (+ 700)  
SPAGHETTI WITH SEA URCHIN AND TOMATO CREAM SAUCE

---

SECONDO 愛知県産奥三河鶏のアンチョビガーリックソース  
メインディッシュを  
一品お選びください  
GRILLED CHICKEN WITH ANCHOVY AND GARLIC SAUCE  
本日の鮮魚と愛知県産あさりのアクアパッツア (+ 600)  
ACQUA PAZZA  
愛知県産知多牛 “響” のグリル (+ 1,000)  
GRILLED LOCAL BEEF

---

DOLCE 本日の特製デザート of the 盛り合わせ  
DESSERT OF THE DAY

---

CAFÉ コーヒー または 紅茶  
COFFEE OR TEA

## SALVATORE COURSE 8,200

---

ANTIPASTO I 三重県産トロさわらのマリネ 新玉葱のピューレと山菜のサルサヴェルデ  
MARINATED SPANISH MACKEREL WITH ONION PUREE AND GREEN SAUCE

---

ANTIPASTO II 乳のみ仔羊の香草パン粉焼き エストラゴン香るザバイオーネソース  
PAN FRIED LAMB WITH SABAYON SAUCE

---

PIZZA ナポリピッツア世界コンペティション 受賞ピッツア D.O.C ~ドック~  
PIZZA D.O.C (MOZZARELLA, CHERRY TOMATO, BASIL)

---

PASTA 富山県産ホタルイカと筍のジェノヴェーゼ キタツラ  
パスタを  
一品お選びください  
GENOVESE CHITARRA WITH SMALL SQUID AND BAMBOO SHOOTS  
ウニのトマトクリームソース スパゲッティ (+ 700)  
SPAGHETTI WITH SEA URCHIN AND TOMATO AND CREAM SAUCE

---

SECONDO 愛知県産知多牛 “響” のグリル マルサラソース  
メインディッシュを  
一品お選びください  
GRILLED LOCAL BEEF WITH MARSARA WINE SAUCE

国産牛フィレ肉のグリル (+ 1,500)  
GRILLED JAPANESE BEEF FILLET

---

DOLCE 甘夏と文旦 スウィートチョコのクロスタータ  
CHOCOLATE TART WITH POMELO AND SWEET SUMMER ORANGE

---

CAFÉ コーヒー または 紅茶  
COFFEE OR TEA