

STANDARD

FOOD + DRINK ¥6,000 / お一人様(税込6,600)

前菜を中心に手打ちパスタも楽しめる
スタンダードプラン

全13品

Antipasto 前菜 8品

鮮魚のカルパッチョ

リコッタチーズと自家製ジャム

サーモンとアボカドのクロスティーニ

生ハムとアフミカータチーズのフリッタータ

シーザーサラダ

トスカーナフライドポテト

鱈と季節野菜のフリット

森林鶏のハーブロースト

Pasta パスタ 2品

ハーブサルシッチャのカチョエペペ

自家製石臼挽き小麦のリングイネ

シーフードのトマトクリームソース

コンキリエ

Dolce デザート 3品

ガトーショコラ

自家製チーズケーキ

リコッタチーズのパンナコッタ

SPECIAL

FOOD + DRINK ¥7,000 / お一人様(税込7,700)

ホームメイドのチーズをワゴンでご提供！
メインディッシュも楽しめるプラン

全18品

Cheese Wagon チーズ 3品

モッツアレラチーズ フルーツマト

リコッタチーズ 自家製ジャム

アフミカータチーズ スモークソルト

Antipasto 前菜 8品

サーモンとアボカドのクロスティーニ

シャルキュトリー盛り合わせ

鮮魚のカルパッチョ

シーザーサラダ

ソフトシェルシュリンプと季節野菜のフリット

無添加ソーセージのグリル

4種チーズのピタサンド

トスカーナフライドポテト

Pasta パスタ 2品

パンチェッタと茄子のトマトソース

自家製石臼挽き小麦のリングイネ

シーフードのクリームソース

自家製ショートパスタ

Secondo Piatto メインディッシュ 1品

豚肩肉のハーブグリル

マッシュポテト マスタードソース

Dolce デザート 4品

クラシックティラミス / ガトーショコラ

リコッタチーズのパンナコッタ / チーズケーキ

PREMIUM

FOOD + DRINK ¥8,000 / お一人様(税込8,800)

切り立てのシャルキュトリーや手打ちパスタ、
メインディッシュを贅沢にお楽しみいただけるプラン

全18品

Charcuterie シャルキュトリー

切り立て18ヶ月熟成ハモンドルエル

Antipasto 前菜 9品

ポッコンチーニのカプレーゼ

リコッタチーズと自家製ジャム

三浦野菜のチーズフォンデュ

ズワイガニとアボカドのクロスティーニ

鮮魚のカルパッチョ

サラミとマッシュルームのフリッタータ

ソフトシェルシュリンプと季節野菜のフリット

無添加ソーセージのグリル

和牛と茄子のラザニア

Pasta パスタ 2品

森林鶏と京野菜のアーリオ・オーリオ

-自家製リングイネ

シーフード・ペスカトーレ

-自家製カサレッチェ

Secondo Piatto メインディッシュ 2品

メカジキのハーブグリル

-ポルチーニクリームソース

US産牛リブロースのタリアータ

-バルサミコソース

Dolce デザート 4品

クラシックティラミス / ガトーショコラ

リコッタチーズのパンナコッタ / 季節のタルト

DRINK

Wine & Beer ワイン&ビール

[WHITE WINE 白ワイン]

TERRE DE LA CUSTODIA GRECHETTO COLLI MARTANI

テッレ デ・ラ・クストーディア グレケット・コッリ・マルターニ

[RED WINE 赤ワイン]

LA QUERCE CHIANTI COLLI FIORENTINI LA TORRETTA

ラ・クエルチェ キアンティ・コッリ・フィオレンティーニ ラ・トレッタ

[BOTTLE BEER ボトルビール]

HOEGAARDEN ヒューガルデン

Cocktails カクテル

ジントニック [タンカレーNo.10]

ハイボール [シングルトン12年]

クラシック・モヒート

アペロール・スプリッツ

カシスオレンジ

お一人様+330円[税込]でジントニックのジン
自社蒸留のプレミアムジン[#8ジン]に変更できます

“ボタニ”レモンサワー

白桃ホエイサワー

Soft Drinks ソフトドリンク

“ボタニ”レモネード

白桃フィズ

エルダーフラワー・スカッシ

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

ジンジャーエール

烏龍茶