

# MENU DI In Camera

FEBBRAIO • 2025

¥ 9,400

(¥ 10,340 税込)

<Stuzzichino>

桃カブのスツパ

<Antipasto Freddo>

カマス 茄子 水晶文旦

<Antipasto Caldo>

北海道より 月光のロースト  
～ポルチーニ茸のクリームソース～

<Primo Piatto>

ふきのとうと白魚のペペロンチーノ  
～スパゲッティ～

<Primo Piatto>

猪と栗のラグー  
～タリアテッレ～

<Pesce>

寒鰯のインパデッラ  
～ヴィエノワーズ 新生姜のソース～

<Carne>

牛ハラミのグリル  
～グリーンペッパーソース～

<Dolce>

ドルチェの盛り合わせ or チーズの盛り合わせ

小菓子

コーヒー 紅茶

お苦手・量の調節はスタッフまでお気軽にお申し付けください

# MENU DI PRANZO

FEBBRAIO • 2025

¥ 6,100

(¥6,710 税込)

<Stuzzichino>

桃カブのズッパ

<Antipasto>

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・フォアグラ
- ・チュロス
- ・トマト
- ・牛肉
- ・グリーンピース
- ・クラウティ

<Pasta>

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・浅利と菜の花のペペロンチーノ
- ・猪と栗のラグー

<Pesce>

寒鮸のインパデッラ

～ヴィエノワーズ 新生姜のソース～

<Carne>

牛ハラミのグリル

～グリーンペッパーソース～

<Dolce>

ドルチェの盛り合わせ or チーズの盛り合わせ

小菓子

コーヒー 紅茶

お苦手・量の調節はスタッフまでお気軽にお申し付けください

# MENU DI PRANZO

FEBBRAIO • 2025

¥ 4,500

(¥4,950 税込)

<Stuzzichino>

桃カブのスツパ

<Antipasto>

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・フォアグラ
- ・チュロス
- ・トマト
- ・牛肉
- ・グリーンピース
- ・クラウティ

<Pasta>

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・浅利と菜の花のペペロンチーノ
- ・猪と栗のラグー

<Secondo>

寒鰯のインパデッラ

～ヴィエノワーズ 新生姜のソース～

または

牛ハラミのグリル

～グリーンペッパーソース～

<Dolce>

ドルチェの盛り合わせ or チーズの盛り合わせ

小菓子

コーヒー 紅茶

お苦手・量の調節はスタッフまでお気軽にお申し付けください