

MENU DI In Camera

APRILE • 2025

¥ 9,400

(¥10,340 税込)

<Stuzzichino>

桜海老とそら豆の最中

<Antipasto Freddo>

帆立貝 ホワイトアスパラガス
～オレンジとオランダーズソース～

<Antipasto Caldo>

フォアグラと筍のソテー
～山椒風味のラヴィゴットソース～

<Primo Piatto>

地蛤と菜の花のジェノベーゼ
～スパゲッティニ～

<Primo Piatto>

仔羊とパプリカのラグー
～タリアテッレ～

<Pesce>

赤メバルのインパデッラ
～魚介のおだし クスクスを添えて～

<Carne>

豚フィレ肉のサルティンボッカ
～春キャベツのソース～

<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

APRILE • 2025

¥ 6,100

(¥6,710 税込)

<Stuzzichino>

桜海老とそら豆の最中

<Antipasto>

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・アボカド
- ・イタリア米
- ・仔牛
- ・サーモン
- ・筍
- ・新じゃが

<Pasta>

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・イイダコとセリのペペロンチーノ
- ・仔羊とパプリカのラグー

<Pesce>

赤メバルのインパデッラ

～魚介のおだし クスクスを添えて～

<Carne>

豚フィレ肉のサルティンボッカ

～春キャベツのソース～

<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

APRILE • 2025

¥ 4,500

(¥4,950 税込)

<Stuzzichino>

桜海老とそら豆の最中

<Antipasto>

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・アボカド
- ・イタリア米
- ・仔牛
- ・サーモン
- ・筍
- ・新じゃが

<Pasta>

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・イイダコとセリのペペロンチーノ
- ・仔羊とパプリカのラグー

<Secondo>

赤メバルのインパデッラ

～魚介のおだし クスクスを添えて～

または

豚フィレ肉のサルティンボッカ

～春キャベツのソース～

<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