

前菜 *Antipasti*



サーモンのカルパッチョ



タコとオレンジのサラダ

サーモンのカルパッチョ

国産サーモンを使用したカルパッチョ。

¥900
(税込¥990)

タコとオレンジのサラダ

タコとオレンジに自家製オレンジドレッシングとオレンジピールを添えた爽やかな香りと味わいのカルパッチョ。

¥960
(税込¥1,056)

低温調理！鴨肉のサラダ～オレンジバルサミコドレッシング～

鴨肉を低温調理でしっとり柔らかく仕上げ、オレンジを合わせた、パワーサラダです。ナッツと自家製ドレッシングがベストマッチです。

¥1,200
(税込¥1,320)

チェリーモッツアレラとプチトマトの
カプレーゼ～バケット添え～

一口サイズのモッツアレラをカプレーゼ仕立てに。バケットにのせて召し上がりください。

¥900
(税込¥990)

枝豆のペペロンチーノ

枝豆をペペロンチーノと合わせたシンプルな一品。(プレーンもあります)

¥600
(税込¥660)

低温調理！さつま知覧どり胸肉炙りたたき

知覧どりを塩麹でマリネし、低温調理でしっとり柔らかく仕上げた逸品。九州甘醤油、薬味とともに。1日4食限定。

¥880
(税込¥968)

ピクルス

塩麹とりんご酢を使った野菜ピクルスです。

¥400
(税込¥440)

栗豚ソーセージ・チョリソー盛り合わせ
カレーディップ添え

ほんのり甘い栗豚と旨みが詰まったソーセージ&チョリソーをカレーディップをつけて召し上がって下さい。

¥920
(ソーセージ・チョリソー各2本) (税込¥1,012)



低温調理鴨肉のサラダ



カプレーゼ



枝豆のペペロンチーノ



さつま知覧どり胸肉炙りたたき



ピクルス



栗豚ソーセージ・チョリソー盛り合わせ

焼き *Arrosti*



鳥取県産

ジャンボエリンギの
バター醤油焼き

肉厚な鳥取県「北村きのこ園」さんのエリンギで再登場！肉厚で風味豊かな味わいをお楽しみください。

¥820 (税込¥902)

骨付き鶏もも肉のコンフィ
(1本)

1日限定4本

ハーブでマリネし、低温調理でじっくり1時間。しっとり柔らかく仕上げた店長おすすめの逸品です。

¥900 (税込¥990)

牛肉のグリルステーキ **1日限定5食**

ステーキに適した柔らかい部位カイノミを低温調理し、グリルステーキに仕上げました。

150g ¥1,560 (税込¥1,716)

300g ¥3,100 (税込¥3,410)

パスタ&石焼リゾット

パスタ大盛り+¥250

※他のパスタもできますのでスタッフにお声かけください

カルボナーラさしみ卵の温玉のせ

寺西養鶏場の美味しくて濃厚な「さしみ卵」を使ったカルボナーラです。

¥1,160 (税込¥1,276)



カルボナーラさしみ卵の温玉のせ



タコのアラビアータ

タコのアラビアータ

茹でタコとピリ辛なトマトソースのパスタです。

¥1,200 (税込¥1,320)

ボロネーゼとナス

自家製ミートソースとナス（時期によって大阪ナス使用）のパスタ。

¥1,260 (税込¥1,380)



ボロネーゼとナス



B.L.T.パスタ

B.L.T. パスタ

ベーコン・レタス・トマトが入ったオイル系パスタです。

¥1,200 (税込¥1,320)

石焼きリゾット

牛すじ入りアラビアータ

圧力をかけて柔らかくした牛すじとピリ辛トマトソースを合わせた美味しい石焼きリゾットです。

¥1,150 (税込¥1,265)



石焼きリゾット 牛すじ入りアラビアータ



石焼きリゾット さしみ卵温玉のせ

石焼きリゾット さしみ卵の温玉のせ

ベーコンとバターライスを使ってクリーミーな口当たりのある石焼きリゾットに仕上げました。

味変に「ゆずかりん」をかけてお召し上がり下さい。

店長オススメです。

¥950 (税込¥1,045)

デザート *Dolci*



モエローショコラ

フォンダンショコラのような熱いチョコケーキの上にバニラアイスのをせた、冷たくも熱いスイーツです。

¥600 (税込¥660)



さしみ卵の クリームブリュレ

寺西養鶏場の「さしみたまご」を使った濃厚クリームプリンです。

¥490 (税込¥539)



ソフトジェラート

バニラ or チョコ

美味しいソフトジェラートをワッフルコーンでお召し上がりください。

¥490 (税込¥539)

クレームブリュレバニラアイスのせ ¥550(税込)

ビール *Birra*



ザ・プレミアムモルツ

タンブラー ¥630 (税込¥693)

ジョッキ ¥730 (税込¥803)

ハートランド

¥730 (税込¥803)

瓶ビール サントリー生ビール

¥730 (税込¥803)

ノンアルコールビール オールフリー

¥500 (税込¥550)

ハイボール *Highball*



角ハイボール

¥550 (税込¥605)

メーカーズマーク ハイボール

¥600 (税込¥660)

黒ヒゲ危機一髪ハイボール (JIM ビーム)



黒ヒゲ危機一発に剣を刺して、
黒ヒゲ海賊が飛び出したらもう一杯！

¥500 (税込¥550)

酎ハイ *Liceo Shochu*

こだわり酒場のレモンサワー ¥450 (税込¥495)

こだわり酒場の
タコハイプレーンサワー ¥450 (税込¥495)

酎ハイ [ピーチ・ライム・ゆず・カルピス]
¥450 (税込¥495)

トマト酎ハイ ¥560 (税込¥616)

果実サワー *frutta acida*



生きウイサワー ¥560
(税込¥616)

※ノンアルコールもお作りできます

90分

のめほうだい

Free Drink

Auguri

¥2,000

(税込)



ビール *Birra*

- ザ・プレミアムモルツ (タンブラー)
- ノンアルコールビール オールフリー

ハイボール *Highball*

- 角ハイボール
- 角バック
- 角コーク
- 角ゆず



酎ハイ *Liceo Shochu*

- こだわり酒場のレモンサワー
- 酎ハイ [ピーチ・ライム・ゆず・カルピス]



果実酒 *Vino di frutta*

- 角玉梅酒



焼酎 *Shochu*

- 蔵の師魂 [芋]
- 蔵の師魂 [麦]



日本酒 *Scopo*

- 豪快 特選松竹梅 純米辛口



ワイン *Vino*

- オルガニコ ベッロ
- [赤] サンジョヴェーゼ
- [白] トレッビアーノ・シャルドネ



カクテル *Cocktail*

- =ウォッカベース=
- スクリュードライバー
- モスコミュール
- =テキーラベース=
- テキーラサンライズ
- メキシコーラ
- =ジンベース=
- ジントニック
- ジンバック
- =ラムベース=
- ポストンクーラー
- ラムオレンジ
- =カシスベース=
- カシスオレンジ
- カシスウーロン
- =ピーチベース=
- ピーチウーロン
- ピーチクーラー
- ファジーネーブル

ノンアルコールカクテル

Cocktail analcolici

- シャーリーテンプル
- サラトガクーラー
- いちごみるく
- ピーチクーラー



ソフトドリンク *Bibita analcolica*

- ウーロン茶
- オレンジジュース
- ジンジャーエール
- コーラ



ビアンコ・コース

Corso di Bianco

- 前菜 2 種
- 季節のサラダ
- 揚げ物盛り合わせ 2 品
- メイン料理
- 本日のパスタ
- ソフトジェラート

¥ 2,750 (税込)

ロッシ・コース

Corso di Rosso

- 前菜 5 種
- 季節のサラダ
- 揚げ物盛り合わせ 3 品
- 本日の一品
- メイン料理
- 本日のパスタ
- ソフトジェラート

¥ 3,000 (税込)



※写真はイメージです

コースと一緒にいかがですか？

90分

のせほうだい

Free Drink

¥ 2,000 (税込)

- | | | |
|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ビール | <input type="checkbox"/> ワイン | <input type="checkbox"/> ジン |
| <input type="checkbox"/> 酎ハイ | <input type="checkbox"/> ハイボール | <input type="checkbox"/> テキーラ |
| <input type="checkbox"/> 焼酎 | <input type="checkbox"/> 梅酒 | <input type="checkbox"/> カシス |
| <input type="checkbox"/> 日本酒 | <input type="checkbox"/> ウオッカ | <input type="checkbox"/> ノンアルコールカクテル |
| | | <input type="checkbox"/> ソフトドリンク |

Auguri 特典

Auguri (アウグーリ) はイタリア語でお祝いという意味です。ご家族・ご友人など、大切な方の各種「お祝いのシーン」のご利用の際にぜひご利用ください。

5 日前までにコースをご予約された方

ホールケーキ or 花束 プレゼント!

※ご予約の際にプレゼントご希望の旨お伝えください。

Lunch Menu



Pastaランチ

Pasta Lunch

- 本日のパスタ
(2種よりお選びください)
- 前菜プレート
- スープ
- パン

¥1,400
(税込 ¥1,540)



Pizzaランチ

Pizza Lunch

- 本日のピッツァ
(2種よりお選びください)
- 前菜プレート
- スープ

¥1,500
(税込 ¥1,650)

SET Drink

+ ¥360 (税込 ¥396)

- コーヒー (Hot / Ice)
- 紅茶 (Hot / Ice)
- カフェオレ (Hot / Ice)
- エスプレッソ
- コーラ
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- カルピス・カルピスソーダ
- ジンジャーエール

SET Dessert



ソフトジェラート + ¥460
(税込 ¥506)
パニラ or チョコ or 抹茶



クリームブリュレ + ¥460
(税込 ¥506)



モエローショコラ + ¥500
(税込 ¥550)