

COURSE

ANTIPASTI	有機人参キャロットラペ カボチャのハーブロースト あべ鶏肉のスパイスハム
VERDURE	ローカルグリーンサラダ 大葉と玉ねぎのドレッシング
MAIN	牛ハラミロースト 日光生姜ソース
PASTA	ホタテとモロヘイヤのジェノベーゼ
DOLCE	クリームキャラメル
CAFE & TEA	珈琲 / 紅茶

3,000

PASTA

徳島産レンコンと小海老の完熟トマトソース

1,400

川田さん島オクラと茸のペペロンチーノ

1,400

栃木産空芯菜と豚肉のボロネーゼ

1,400

★withサラダ

大葉と玉ねぎの
自家製のドレッシングを付けて
お召し上がり下さい。**TODAY PASTA**

和牛スジ肉の赤ワインラグー”かヴェティエッティ”

1,500

LOCAL GREEN

約20種のローカルグリーンとローストビーフ

ミネストローネ

自家製フォカッチャ

1,600

全国から毎日届く
たくさんの旬野菜をどうぞ！ブロッコリー カブ
ケール トレヴィス
ミニトマト 有機人参
リンゴ etc...

追加でお付けすることができます

SOUP

ミネストローネ

add +300

DOLCE

パンナコッタ

add +300

DRINK

コーヒー / 紅茶 / オレンジジュース

add +250