

LUNCH COURSE ¥3,500

■Stuzzichino

季節野菜のスープ

■Antipasto

アンティパストミスト 前菜の盛り合わせ

■Pain

自家製フォカッチャ

■Pasta 一つお選び下さい

- ・糸満 和花の畑 無農薬バジルジェノベーゼ
 - ・ムール貝とカラスミのアーリオ・エ・オーリオ
- パスタ大盛り！+¥600

■Main 一つお選び下さい

- ・キビまる豚 肩ロースのロースト キノコのグレイビーソース
 - ・県産鮮魚のロースト ヘーゼルナッツの焦がしバターソース かぼちゃピューレ
- 魚も肉も両方食べたい方！+¥1500

■Dolce

本日のドルチェ

■Caffe

コーヒー or 紅茶 or フレッシュハーブティー



PASTA LUNCH

※表示価格はすべて税込です。季節野菜のスープと自家製フォカッチャがセットで付きます。



Tomatoes, garlic, basil.

トマト、ニンニク、バジル
トマトソース

¥1,500



Organic pepper and local papper
"PIPERCHI" cheese sauce.

島胡椒ピパーチとスリランカ産
黒胡椒のカチョ・エ・ペペ

¥1,500



Pesticide-free basil paste sauce
parmesan cheese.

糸満 和花の畑
無農薬バジルのジェノベーゼ

¥1,900



Chicken ragout and mushrooms
homemade shikuwasa pepper.

やんばる若鶏のラグーとキノコ
自家製シークワサー胡椒

¥1,900



Mussels and Sardinian dried mullet roe.

ムール貝とカラスミ
アーリオ・エ・オーリオ

¥1,900



Truffle paste and mushroom risotto.

長谷川さんの驚異的マッシュルームと
トリュフペーストのクリームパスタ

¥1,900

Desert Set +500円

Today's dessert

- ・ 本日のドルチェ

Please choose a drink after meals

- ・ ☐ コーヒー Caffe(HOT or ICE)
- ・ ☐ 紅茶 Tee (HOT or ICE)
- ・ ☐ 岸本ファームのオーガニックハーブティー Herbtee

パスタ大盛り +600円

Large serving of pasta