

PREMIUM

6,000yen

- AMUSE -

えんどう豆のすり流し ストラッチャテッラ
villon ブリオッシュと国産ハモンセラノ

- APPETIZER -

サラダ・ド・オット
～8種の厳選野菜～

- RISOTTO -

アスパラガスとパンチェッタのリゾット

- PASTA -

近江牛のラグーソース タリアテッレ

- MAIN DISH -

下記一品よりお選びください

スペイン産イベリコベジョータの炭火焼き
近江牛サーロインの炭火焼き (+2000)

- GELATO -

フロマージュ

- DESSERT -

下記一品よりお好きな物をお選びください

ピスタチオティラミス
バスクチーズケーキ
国産苺のパブロバ (+500)

KAWABUN

4,500yen

- AMUSE -

えんどう豆のすり流し ストラッチャテッラ
villon ブリオッシュと国産ハモンセラーノ

- APPETIZER -

サラダ・ド・オット
～8種の厳選野菜～

- PASTA -

近江牛のラグーソース タリアテッレ

- MAIN DISH -

下記一品よりお選びください

スペイン産イベリコベジヨータの炭火焼き
近江牛サーロインの炭火焼き (+2000)

- DESSERT -

下記一品よりお好きな物をお選びください

ピスタチオティラミス
バスクチーズケーキ
国産苺のパブロバ (+500)

PASTA LUNCH

2,500yen

- SIGNATURE DISH -

季節野菜とルッコラのシェフサラダ

- BREAD -

vollon ブリオッシュ

- PASTA CHOICE -

下記一品よりお選びください

近江牛のラグーソース タリアテッレ

満月濃厚卵のカルボナーラ タリアテッレ

ペスカトーレ リングイネ (+500)

- A LA CARTE DESSERT -

ピスタチオティラミス	500
バスクチーズケーキ	500
国産苺のパプロバ	800
