

秋の収穫祭

Autumn harvest festival

秋の収穫祭 アラカルトメニュー

Antipasto	千葉の秋の食材を使用した前菜3種	1,200
	本日の秋のフルーツと生ハム	1,500
	千葉県産フルーツとブラータチーズのカプレーゼ	1,800
	本日の秋のフルーツ	550
Primo piatto	Gnocchi かぼちゃのニョッキ パンチェッタとゴルゴンゾーラのクリームソース かぼちゃのチップス添え	1,800
	Risotto チーズの器のリゾット ポルチャーニ茸と栗	2,000
	Pizza スモークサンマのマリナーラ	1,400
	Pizza 三番瀬産生海苔としらすの蓮根ピッツァ	1,600
Secondo piatto	Pesce 千葉近海鮮魚と秋野菜のグリル ポルチャーニと胡桃のクリームソース	2,600
	Carne 恋する豚のサルティンボッカ 無花果の赤ワインソース	2,600
Dolce	かぼちゃプリン	700
	かぼちゃティラミス	750
	さつま芋とかぼちゃジェラート	650
	さつま芋のバスク風チーズケーキ	780
	栗のモンブランとキャラメリゼした落花生	780
	季節のミルフィーユ	780



千産千消

秋の収穫祭

Autumn harvest festival

ランチ限定 秋の収穫祭 味わいコース2,400

Antipasto misto

千葉の秋の食材を使用した前菜3種

ワンドリンク
付き

Primo piatto

下記の **Pizza** または **Pasta** より一品お選びください

Pizza 定番マルゲリータ **or** 千葉食材を使用したオススメピッツァ
or

Pasta とろけるモッツアレラとバジルのポモドーロ **or** 千葉食材を使用したパスタ

Dolce

かぼちゃプリン

ランチ&ディナー 秋の収穫祭 堪能コース3,980

Antipasto misto

千葉の秋の食材を使用した前菜3種

ワンドリンク
付き

Primo piatto

Gnocchi かぼちゃのニョッキ パンチェッタとゴルゴンゾーラのクリームソース かぼちゃのチップス添え

Secondo piatto

Pesce 千葉近海鮮魚と秋野菜のグリル ポルチーニと胡桃のクリームソース

&

Carne 恋する豚のサルティンボッカ 無花果の赤ワインソース

Dolce

下記より一品お選びください

かぼちゃプリン ・ かぼちゃティラミス ・ さつま芋とかぼちゃジェラート
さつま芋のバスク風チーズケーキ ・ 栗のモンブランとキャラメリゼした落花生 ・ 季節のミルフィーユ