

Dinner Menu

※テーブルチャージ代として300円頂戴します

Salad

・生ハムとグリーンサラダ	1,000
・和牛のローストビーフのサラダ	1,700

Hot Appetizer

・フィッシュ&チップス	1,200
・赤海老のアヒージョ バケット付き	1,500

Pizza

・マルゲリータ	1,100
・生ハムのピザ	1,400
・ベーコンと野菜のピザ	1,400
・4種のチーズピザ	1,500
・シーフードピザ	1,500

Side Dish

・ガーリックトースト	400/個
・オリーブ	500
・生ハム	600
・チーズの盛り合わせ	1,200
・前菜の盛り合わせ (2名盛り)	1,000

佐賀県有田焼の窯元「福珠窯」の器にて
6種類の前菜をご準備いたします

Pasta

・ボロネーゼ	1,500
・ペンネアラビアータ	1,500
・ペンネゴルゴンゾーラ	1,700
・厚切りベーコンのカルボナーラ	1,800
・渡り蟹のトマトクリームパスタ	2,500
・ペスカトーレパスタ (ロッソorビアンコ)	2,800
・和牛入り自家製ボロネーゼのミートドリア たまご添え	1,500
・赤海老と季節野菜のドリア	1,800
※各パスタ 大盛り +300	

Main

・本日の鮮魚のアクアパッツァ	3,000~
・魚介のブイヤベース -タジン鍋スタイル-	2,800
・骨つきスペアリブ煮込み	2,300
・牛のステーキ(240g)	3,000
・牛肉の赤ワイン煮込み	2,800
・特選和牛のステーキ(120g)	3,800

Desert

・本日の自家製デザート	800
-------------	-----

Dinner Corse

Matsushima Corse 7,500円 (全8品)

*完全予約制

