

# a la carte

## I Primi piatti

Nero di seppia alla SICILIA 1,980

リングイネ、スペイン産いかすみ、ニンニク、アンチョビ

aglio, olio e peperoncino con ricci di mare 2,178

リングイネ、ニンニク、アンチョビ、北海道産生ウニ、じゃがいものソース

spaghetti con cozze alla SICILIA 1,800

スパゲッティ、唐辛子、ムール貝

Spaghetti con pomodoro 1,500

シンプルなトマトソースパスタ

## secondi piatti

ARROSTO DI MAIARE alla SICILIA 2,860

群馬県産クイーンポークのロース 200g & 地野菜

ARROSTO DI MANZO 3,850

群馬県産上州牛のロース 200g & 地野菜

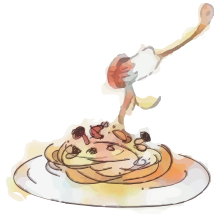
## DOLCE

Tiramisu al pistacchio 680

ピスタチオのティラミス

# Weekday Lunch

—— 平日限定 ——



パスタ単品

1,380~



平日プチランチコース

2,700

四種類から選べる前菜

パスタ

本日のドルチェ&コーヒー



# Holiday Lunch

—— 土日祝日限定 ——



土日祝日パスタランチ

2,980

自家製フオカッチャ

前菜盛り合わせ

日替わりパスタ



Luni.

# Lunch Course

—— ランチ限定 ——



## 熱海海鮮イタリアンコース

地物の魚介をお楽しみいただけるコースです

(予約が必要な場合がございます)

4,180

自家製フォカッチャ

前菜盛り合わせ

パスタ

群馬県産クイーンボークのロースト\*

または、お魚料理 (追加料金がかかる場合もございます)

本日のドルチェ & コーヒー



\*お一人様 +500 円 (二名様から) でメインのお肉料理を上州牛 or 仔羊ローストに変更できます

\*コース料理は二名様からのご提供となります

# Lunch Course

—— ランチ限定 ——



## 熱海懐石イタリアンコース

ランチから贅沢に惜しげもなく地物の魚介、お肉をお愉しみいただけるコースです

(予約が必要な場合がございます)

6,600

自家製フォカッチャ

季節のスープ

前菜二種

フリット

パスタ

地物のお魚料理

上州牛 or 仔羊のロースト

本日のドルチェ & コーヒー



\* コース料理は二名様からのご提供となります



※表記の金額は税込価格です。All listed price are tax-included.

# Course



シェフのおまかせ

4,700

自家製フオカッチャ

前菜盛り合わせ

本日のパスタ

クイーンポークのロースト\*

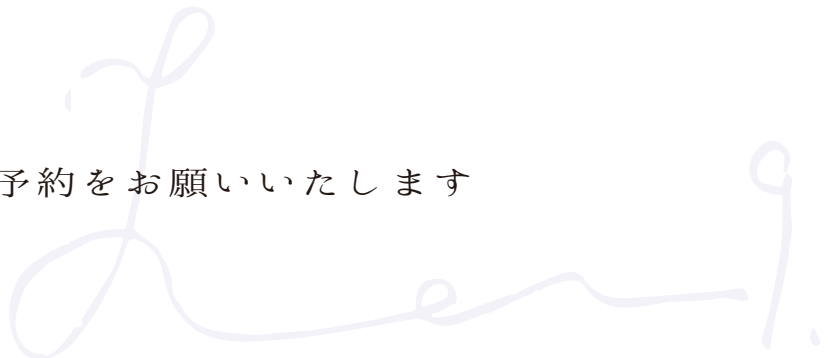
ドルチェ



\*お一人様 +500 円（二名様から）でメインのお肉料理を上州牛 or オーストラリア産仔羊に変更できます

\*コース料理は二名様からのご提供となります

前日までにご予約をお願いいたします



※表記の金額は税込価格です。All listed price are tax-included.

# Course



シェフのおまかせ

6,820

自家製フォカッチャ

ビスタチオとオレンジの花のスープ

バルマ産 24 ヶ月熟成生ハムとブッラータチーズ

金柑とファグラ

新じゃがとホタルイカの墨煮と温かい 1 品

本日のスペシャルパスタ

魚料理

上州牛のローストまたは仔羊、ジビエなどご希望な場合

本日のドルチェ & コーヒー



\*コース料理は二名様からのご提供となります

\*料理内容は一例であり季節により変わります

前日までにご予約をお願いいたします

# Course



## シェフのおまかせ

8,800

自家製フォカッチャ

ピスタチオとオレンジの花のスープ

バルマ産 24 ヶ月熟成生ハムとブッラータチーズ

金柑とファグラ

新じゃがとホタルイカの墨煮と温かい 1 品

沼津産手長海老

くぬぎ鱒とイタリアヴェネトの白アスパラ

沖縄ロイヤルボークの皮付き豚バラのストゥフアート

本日のスペシャルパスタ

上州牛のロースト

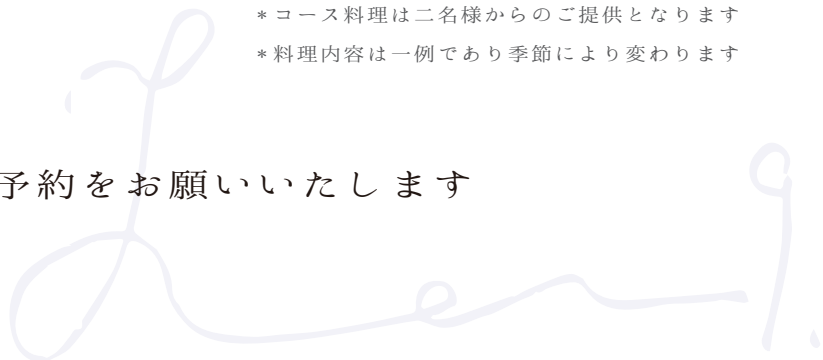
本日のドルチェ & コーヒー



\*コース料理は二名様からのご提供となります

\*料理内容は一例であり季節により変わります

前日までにご予約をお願いいたします



※表記の金額は税込価格です。All listed price are tax-included.



# Special Course



## 旬の高級食材コース

地物の高級あわびや伊勢海老、世界中の  
旬の高級な食材をふんだんに使用いたします

16,500

前日までにご予約をお願いいたします