



ご予約も
承れます!!



ブッラータチーズの
ボロネーゼ・ビアンコ

¥1,590 税込¥1,749

フェネルなどの芳醇なハーブが香る特製ひき肉を白ワインで煮込んだ、トマト不使用の珍しい白いボロネーゼです。ブッラータチーズのとろけるクリーミーな食感がパスタ全体を包み込みます。



黒毛和牛とズッキーニのタリアータ
サルサヴェルデ添え

¥1,690 税込¥1,859

黒毛和牛のタリアータは、シンプルに茹でたズッキーニとレモン香るサルサヴェルデを添えることで、白ワインとの相性も良く、より清涼感のある味わいをお楽しみいただけます。



葡萄と4種チーズの
クアトロフォルマッジソース ニョッキ

¥1,590 税込¥1,749

パルミジャーノ・レジャーノ、青かびチーズ、ウォッシュチーズなど4種類のチーズを使用した濃厚なソースを、もちっとした食感のニョッキに絡めて、葡萄と胡桃と一緒に召し上がってください。



北海道産帆立グリルの
地中海風レモンパスタ

¥1,490 税込¥1,639

貝やアンチョビのうま味を閉じ込めたオイルベースのソースを太めのパスタリングイネに染み込ませ仕上げました。グリルした北海道産ホタテの香ばしさと、レモンやハーブの香りが食欲をそそる一皿です。



サフラン香る
6種の魚介ブイヤベース

¥2,390 税込¥2,629

紅ズワイガニのスープと6種の海の幸を堪能。香り高いエルブドプロヴァンスやサフランが華やかに広がります。ガーリックトーストを浸して、最後の一滴までお楽しみいただけます。

成城石井
ミネストローネ

¥390 税込¥429

じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツ、セロリの具材感と食べごたえのあるスープ。



成城石井
紅ずわい蟹のビスク

¥390 税込¥429

カニの旨味がひきだされたスープ。スペイン産エクストラバージンオリーブオイルを使用して風味豊かに仕上げました。

