



まるまる1個分使用
フレッシュトマトとイカのアヒージョ

¥1,090 税込¥1,199

トマト1個分を入れたアヒージョ。青森産田子ニンニクで作る自家製ガーリックオイルで煮立てて仕上げています。バジルの香りがアクセントです。



“メロン・ジャンボン”
～国産メロンとハモンセラーノ～

¥1,190 税込¥1,309

生ハムの塩味が、香り高いメロンの甘味を引き立てます。生ハムとフルーツの美味しい組み合わせ。スタートの前菜としておすすめです。
※入荷状況により、写真と異なる品種(青肉、または赤肉メロン)を使用する場合がございます。



スペイン産ハモンセラーノ14ヶ月熟成の冷製カルボナーラ

¥1,390 税込¥1,529

伝統的なカルボナーラを冷製仕立てにアレンジし、カリッと揚げた生ハムをトッピングしました。さっぱりとした味わいに削りたての生ハムとパルミジャーノのコクをプラスした新感覚の Pasta を是非お召し上がりください。



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。



お酒を使用しています

大人のための
国産メロンクリームソーダ

¥1,990 税込¥2,189

国産メロン1/2玉の果肉をくり抜き、アイスクリームと一緒に盛ったのち、スパークリングワインを注いだ大人の味わいのメロンクリームソーダです。
※入荷状況により、写真と異なる品種(青肉、または赤肉メロン)を使用する場合がございます。



成城石井
五三焼カステラ使用
国産メロンと
4種ベリーのパフェ

¥1,490 税込¥1,639

成城石井定番の五三焼カステラを使用。みずみずしい国産メロンの芳醇な香りと、甘酸っぱいベリーの爽やかなコントラストをお楽しみください。

TOPPING



「お好みのメニュー」にフレッシュブッラータをトッピングして濃厚なチーズをお楽しみください

まろやかな甘みが特徴の『フレッシュブッラータ』単品
巾着状のフレッシュチーズ

1個 ¥1,090 税込¥1,199 ハーフ ¥690 税込¥759

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。