

# Menu stagionale

南イタリアフェア

イタリア人シェフが南イタリアの春から初夏をイメージして作ったメニュー。  
シンプルで素材を生かした味わいをお楽しみください。



アンチョビの塩気と  
ペペロンチーノの辛味を吸った  
パン粉がパスタにからむ新感覚パスタ。

アンチョビとパン粉の  
ペペロンチーノ

本体 **880**円 (税込968円)

※11時以降の提供となります。

ツナとオリーブに  
レモンの香りを加えた爽やかな味わい。  
レモンの香りを楽しんでいただくため、  
少し低めの温度で提供します。

ツナとレモンのスパゲッティ

本体 **880**円 (税込968円)

※11時以降の提供となります。



南イタリアでは  
春に旬をむかえるアーティチョークに  
生ハムとクリームチーズを合わせました

アーティチョークと  
生ハムのパニーニ

TAKE  
OUT

本体 **780**円 (税込858円)

※11時以降の提供となります。