

AMALFI COURSE

¥3,850 (税込 ¥4,235)

ANTIPASTO Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ

- ・水牛モッツアレラと熊本チェリートマト カプレーゼ
- ・自家製サーモンマリネのタルタル 糸島ハーブのサラダ添え
- ・季節野菜のフリット 長崎のカラスミ塩
- ・白魚のガーリックソテーのブルスケッタ
- ・低温調理した豚タンと赤玉葱のマリネ

PIZZA Margherita & 4 Formaggi (Half & Half)
(Tomato Sauce, Mozzarella, Basil)
(Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Grana Padano, Organic Honey)

水牛モッツアレラのマルゲリータ
& クアトロフォルマッジ (ハーフ & ハーフ)

PASTA Spaghetti Vongole Bianco
スパゲッティ ボンゴレ (アサリ) ビアンコ レモンの香り

SECONDO Grilled Chicken
with Citrus Chili Paste and Butter Sauce
チキンのグリル 柚子胡椒風味のバターソース

DOLCE & CAFFE Classic Lemon Tart & Coffee or Tea
クラシックレモントルト
コーヒー または 紅茶

NAPOLI COURSE

¥5,500 (税込 ¥6,050)

STUZZICHINO Today's Cheese and Homemade Taralli
本日のチーズと自家製タラッリ

ANTIPASTO Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ

- ・水牛モッツアレラと熊本産チェリートマト カプレーゼ
- ・自家製サーモンマリネのタルタル 糸島ハーブのサラダ添え
- ・季節野菜のフリット 長崎のカラスミ塩
- ・白魚のガーリックソテーのブルスケッタ
- ・低温調理した豚タンと赤玉葱のマリネ

PASTA Homemade Fettuccine
with Seafood & Tomato Cream Sauce
地中海風魚介のトマトクリーム
よかもよか卵の自家製フェットチーネ

SECONDO Charcoal Grilled
Wagyu Beef Sirloin and Pork Loin
黒毛和牛サーロインと糸島豚ロースの
炭火焼き盛り合わせ

DOLCE & CAFFE Chocolate Cake
served with Vanilla Icecream
& Coffee or Tea
カプリ島のチョコレートケーキ バニラアイス添え
コーヒー または 紅茶

List menu is subject to change without notice. ※仕入れ状況によりメニューの一部が変更する可能性があります

※ Service fee of ¥330 (include tax) per person will be added to your bill ※ コベルトとしてお一人様¥330(税込) 頂戴いたします