



## Antipasto

本日の冷菜 ¥1,580  
il piatto freddo di oggi

本日の温菜 ¥1,580  
il piatto caldo di oggi

## Primo Piatto

燻製マグロのカマ  
アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ<自家製カヴァテッリ> ¥1,780  
Cavatelli con tonno affumicato all'aglio,olio e peperoncino <Pasta Fresca>

モンサンミッシェルとフレッシュトマト<スパゲッティニ> ¥1,880  
Spaghetтини alle cozze "Mont S.Michel" e pomodoro fresco

夏鹿ペポーゾラグー<自家製ラガーネ> ¥1,880  
Lagane al peposo di cervo <Pasta Fresca>

和牛ボロネーゼとカボチャを練り込んだ自家製スペッツリ ¥1980  
Spatzle di zucca con ragu' alla bolognese <Pasta Fresca>

トウモロコシの冷製カルボナーラ ¥2,980  
サマートリュフがけ<カッペリーニ>  
Capellini freddi alla carbonara di mais con tartufo nero  
※コースでお選びの場合は、コース料金に+¥1,000となります。

## Secondo Piatto

鮮魚のロースト リヴォルノ風カチュッコ ¥2,680  
Pesce arrosto con cacciucco alla livornese

金華豚ロースト 梅酒とフォンドボーソース ¥2,580  
Maiale arrosto con salsa al liquore umeshu e fond de veau

ソルトブッシュロースト ¥3,800  
サルサロッサ・サルサヴェルデソース  
Agnello arrosto con salsa verde e rossa  
※コースでお選びの場合は、コース料金に+¥1,000となります。

黒毛和牛ランプロースト カシスのソース ¥3,800  
Fesa di manzo arrosto con salsa al cassis  
※コースでお選びの場合は、コース料金に+¥1,000となります。

## Dolce

ぶどうのズッパとパンナコッタ ¥1,280  
Zuppa all'uva e panna cotta

無花果とトルタパラディーゾ ラムレーズンジェラート ¥1,180  
Torta paradiso e fichi con gelato al malaga

桃のマリネとカッサータ フランボワーズ ¥1,080  
Cassata con pesche sciroppate e lamponi

レモンのオペラ 3種のクリーム ¥1,480  
(レモンクリーム、ホワイトチョコクリーム、バタークリーム)  
Torta Opera' al limone a tre strati  
(Crema di limone, Crema di cioccolato bianco, Crema al burro)  
※コースでお選びの場合は、コース料金に+¥500となります。

## Course

stagionale コース・misola コース よりお選びいただけます

## stagionale

本日の前菜 (冷菜・温菜の2皿)

Primo Piatto 1品

Secondo Piatto 1品

Dolce 1品

¥6,000

## misola

シェフおまかせコース (全5皿)

¥8,000



## Antipasto

Today's cold dish  
il piatto freddo di oggi ¥1,580

Today's warm dish  
il piatto caldo di oggi ¥1,580

## Primo Piatto

Cavatelli with smoked tuna,aglio,olio,  
peperoncino sauce <Homemade Pasta>  
Cavatelli con tonno affumicato all'aglio,olio e peperoncino <Pasta Fresca> ¥1,780

Spaghettoni with "Mont S.Michel"  
musse and fresh tomato ¥1,880  
Spaghettoni alle cozze "Mont S.Michel" e pomodoro fresco

Lagane with venison ragu' sauce  
<Homemade Pasta> ¥1,880  
Lagane al peposo di cervo <Pasta Fresca>

Pumpkin Spatzle with bolognese sauce  
<Homemade Pasta> ¥1980  
Spatzle di zucca con ragu' alla bolognese <Pasta Fresca>

Cold capellini with corn carbonara and black truffle ¥2,980  
Capellini freddi alla carbonara di mais con tartufo nero  
\*When you have a course, It will be charged 1,000 yen additionally.

## Secondo Piatto

Roasted fish with cacciucco alla livornese ¥2,680  
Pesce arrosto con cacciucco alla livornese

Pork roast with umeshu and fond de veau sauce ¥2,580  
Maiale arrosto con salsa al liquore umeshu e fond de veau

Lamb roast with red and green sauce ¥3,800  
Agnello arrosto con salsa verde e rossa  
\*When you have a course, It will be charged 1,000 yen additionally.

Rump roast with cassis sauce ¥3,800  
Fesa di manzo arrosto con salsa al cassis  
\*When you have a course, It will be charged 1,000 yen additionally.

## Dolce

Grape soup with panna cotta ¥1,280  
Zuppa all'uva e panna cotta

Paradise cake with figs and rum raisin ice-cream ¥1,180  
Torta paradiso e fichi con gelato al malaga

Peach and framboise cassata ¥1,080  
Cassata con pesche sciroppate e lamponi

Lemon Opera' Cake with three layers ¥1,480  
(Lemon cream, White chocolate cream,Butter cream)  
Torta Opera' al limone a tre strati  
(Crema di limone, Crema di cioccolato bianco, Crema al burro)  
\*When you have a course, It will be charged 500 yen additionally.

## Course

Please chose which one from course.

### stagionale

Today's dish (cold & warm dish)

Primo Piatto 1 dish

Secondo Piatto 1 dish

Dolce 1 dish

¥6,000

### misola

Chef's choice (5 dishes)

¥8,000