

◆ BASIC MENU

AMUSE	ベルケルでスライスした極薄生ハムと季節のフルーツ
ANTIPASTO	コールドサーモンといくらのカブレゼ
PRIMO PIATTO	国産鶏のカチャトゥーラ風ソーススパゲッティ
SECOND PIATTO	京丹波高原豚のロティ 有機バルサミコとビスタチオディップを添えて
DOLCE	じゃがいもで煮出したバナナコッタ 有機ブルーベリーソース

◆ OPTION MENU A +¥2,500

AMUSE	ベルケルでスライスした極薄生ハムと季節のフルーツ
ANTIPASTO	コールドサーモンといくらのカブレゼ
ZUPPA	季節の有機野菜のポタージュ
PRIMO PIATTO	京丹波高原豚のラグーソースパスタ
SECOND PIATTO	京鴨の炭火焼き ロースト 有機バルサミコと果物のソース
DOLCE	リディアおばちゃんのティラミス

◆ OPTION MENU B +¥5,000

AMUSE	季節のお野菜と花で彩るウェルカムパニーニ
ANTIPASTO	アンティパストミスト〜前菜の盛り合わせ〜
ZUPPA	若狭湾直送鮮魚のパデッラ サフランのバーニャカウダ
PRIMO PIATTO	雲丹とカラスミのクリームソースパスタ
SECOND PIATTO	京都牛の炭火焼き ロースト トリュフ香るマデラソース
DOLCE	至福のドルチェミスト〜デザート盛り合わせ〜

FREE DRINK	BEER ハートランド生ビール
	WINE 白・赤ワイン
	WHISKY 水割り・ハイボール・ロック
	COCKTAIL ジン・ウォッカ・ラム・カシス・カンパリ
	SOFT DRINK オレンジ・グレープフルーツ・ジンジャエール