

ランチセット

¥1,650 (前菜、飲み物付、税込)

- A) 鹿児島産地だこと冬瓜のラグーのタリアテッレ
- B) 茄とミートソースのドリア
- C) ブルーチーズソースのペンネ

自家製天然酵母パン¥300

デザート

¥550 (デザートとお飲み物のセット¥850、税込)

デザート ¥550(税込)

- ・しっとり焼きチーズケーキ, 庭のグアバのコンフィ添え(グルテンフリー)
- ・胡桃とチョコのテリーヌ仕立て,はちみつバニラの自家製アイス添え(グルテンフリー)
- ・よかたん豆腐のおからとグアバとアーモンドのブラウニー,自家製ココナッツのアイス添え(グルテンフリー)
- ・カッサータ (シシリア風アイスケーキ)
- ・ゴルゴンゾーラ入り温かいフォンダンショコラ(20分かかります)

Lunch Set

¥1,650 (Appetizer, drink included, tax included)

- A) Tagliatelle with Kagoshima-grown Octopus and Winter Melon Ragu
- B) Rice gratin with Mushroom and Meat Sauce
- C) Penne with Blue Cheese Sauce

Dessert ¥550 (tax included)

- ・Cheesecake with Garden Guava Confit (Gluten-Free)
- ・Walnut and Chocolate Terrine with Homemade Honey Vanilla Ice Cream (Gluten-Free)
- ・Yokatan Tofu Okara, Guava, and Almond Brownie with Homemade Coconut Ice Cream (Gluten-Free)
- ・Cassata (Sicilian-Style Ice Cream Cake)
- ・Warm Gorgonzola Fondant Chocolate (20 minutes)

ーお飲み物ー		
コーヒー		¥400
紅茶		¥400
カフェオレ		¥450
ハーブティー		¥400
サンペリグリーノ 1000ml		¥700
ジュース		¥400
コーラ		¥400
ビール		¥500
ノンアルコールビール		¥400
ハウスワイン(白, 赤, 口セ)		¥500
ボトル		¥2,500
スパークリングワイン		¥600
ボトル		¥3,000
焼酎 (三岳)		¥500