

＊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) 茸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 (シシリア風アイスクーキ)
- ・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, ロゼ) | ¥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   |