

2025  
12/27  
sat



2026  
1/4  
sun

年末年始はコースメニューのみの  
営業となります

年末年始の  
ご案内

### ランチタイム

11:00 ~ 15:00  
[L.O. 14:30]

お一人様 ¥3,500  
コース

お一人様 ¥5,000  
コース

### ディナータイム

17:00 ~ 21:00  
[L.O. 20:30]

お一人様 ¥8,000  
コース

お一人様 ¥12,000  
コース

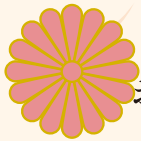
お一人様 ¥16,000  
コース

※表示価格は全て消費税・サービス料込となります。  
※仕入れ状況によりお料理の内容が変更になる場合がございます。





# 期間限定 ランチ コース



お一人様 ¥3,500  
コース

*Antipasto misto*

前菜盛り合わせ

フリッタータ / アランチャーニ  
シーフードマリネ / パテドカンパーニュ

2種より1品チョイス

*Primo Piatto*

大洗産シラスと長ネギ、菜の花の  
アーリオオーリオ ペペロンチーノ

パンチェッタと白菜のリゾット  
たっぷりのパルミジャーノで

2種より1品チョイス

*Secondo Piatto*

メカジキの香草パン粉焼き  
トマトソース

ローズポークの低温ロースト  
マルサラソース

*Dolce*

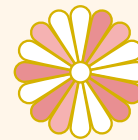
本日のデザート

*Cafe*

コーヒー又は紅茶

*Pane*

自家製パン



お一人様 ¥5,000  
コース

*Antipasto misto*

前菜盛り合わせ

フリッタータ / アランチャーニ  
シーフードマリネ / パテドカンパーニュ

2種より1品チョイス

*Primo Piatto*

ズワイガニと九条ネギの  
フェットチーネ

トリュフ香る 奥久慈卵の  
カルボナーラリゾット

2種より1品チョイス

*Second piatto di Pesce*

真鯛のポワレ  
柑橘香るブルブランソース

*Second piatto di Carne*

国産牛ウチモモのロースト  
赤ワインソース

*Dolce*

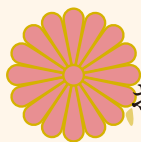
本日のデザート

*Cafe*

コーヒー又は紅茶

*Pane*

自家製パン



お一人様 ¥8,000  
コース

*Antipasto misto*

前菜盛り合わせ

カリフラワーのポタージュ / フリッタータ  
アランチーニ / シーフードマリネ  
パテドカンパーニュ / パブリカのマリネ

2種より1品チョイス

*Primo Piatto*

ズワイガニと九条ネギのフェットチーネ

トリュフ香る奥久慈卵の  
カルボナーラリゾット

*Second piatto di Pesce*

真鯛のポワレ

柑橘香るブルーブランソース

*Second piatto di Carne*

国産牛サーロインステーキ

赤ワインソース

*Dolce*

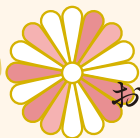
ガトーショコラ

*Cafe*

コーヒー又は紅茶

*Pane*

自家製パン



お一人様 ¥12,000  
コース

*Stuzzichino*

フォアグラムースを詰めたマカロン  
カリフラワーとカニのポタージュ

*Antipasto*

サーモンと野菜のテリーヌ

*Primo Piatto*

鴨と焼ネギのタリアテッレ

*Second piatto di Pesce*

金目鯛のポワレ ブイヤベース風リゾットを添えて

*Second piatto di Carne*

常陸牛フィレのステーキ トリュフ香る赤ワインソース

*Dolce*

ガトーショコラ

*Cafe*

コーヒー又は紅茶

*Pane*

自家製パン



期間限定  
ディナー  
コース



お一人様 ¥16,000  
コース

*Stuzzichino*

フォアグラムースを詰めたマカロン  
カリフラワーとカニのポタージュ

*Antipasto*

奥久慈軍鶏のガランティース  
オマール海老とポルチーニ茸のソテー

*Primo Piatto*

ショートパスタ "アニョロッティ ダル プリン"

*Second piatto di Pesce*

金目鯛のポワレ パブリカソース

*Second piatto di Carne*

常陸牛フィレのパイ包み焼き

*Dolce*

ガトーショコラ

*Cafe*

コーヒー又は紅茶

*Pane*

自家製パン

