



ルーチェコース

¥1800(税込)

当店人気の定番ランチ。
前菜〜パスタ・メイン料理、デザートと、色々楽しめます。

〜前菜〜

パルマの生ハムと本日の前菜盛り合わせ

〜季節のスープ〜

(+¥300で追加できます)

〜本日の日替わりパスタ〜

※本日の日替わりパスタより1品お選び下さい

〜メイン料理〜

本日の日替わりメイン料理より1品お選び下さい。

〜ドルチェ〜

本日のプチドルチェ

パン・カフェ

オススメ・ペアリングワインセット

2種…¥1000 3種…¥1500



数量限定!生パスタとワインのランチ

¥2300(税込)

ワイン好きなお客様に人気!前菜もワインに合うものをセレクト。
シェフオススメの手打ちパスタとお楽しみ下さい!
ご予約も承ってます。

〜前菜〜

ワインがすすむ、前菜盛り合わせ

〜季節のスープ〜

(+¥300で追加できます)

〜シェフオススメ手打ちパスタ〜

※内容は日替わりです。

パン・カフェ・焼き菓子

.....

プリモピアットコース

¥3,200(税込)

ランチ限定。パスタが大好きな方に満足の
パスタ満喫コース。メイン料理も追加できます。

～スープ～

南瓜の温かいポタージュ

～前菜～

パルマ産生ハム・洋ナシ・ローズマリー
ブラッティーネチーズ

～パスタ1～

紅ずわい蟹・ライム・フレンチキャビア
冷製カツペリーニ

～パスタ2～

アンチョビと蕪のラグー
イカ墨のオレキテッテ

～パスタ3～

トリュフ風味のマッシュルームソースと
パルミジャーノチーズのタリアテッレ

～メイン料理～(追加+¥500)

本日のメイン料理よりお選び下さい

※A4ランク和牛赤身肉のピステッカのみ+¥1000

～ドルチェ～

本日のドルチェ
パン&カフェ

オススメ・ペアリングワインセット

2種…¥1000 3種…¥1500 4種…¥2000

※メニューの内容は食材の仕入れにより
変更する場合がございます。

※苦手な食材、アレルギーはお気軽にお申し付け下さい

※当日の無断キャンセルはキャンセル料100%頂戴致します。





コース・スタジオーネ「初秋」

¥5500(税別)

季節の食材を楽しめる当店オススメのフルコース。

記念日などにもオススメです。

詳しい内容はスタッフまでお尋ね下さい。

～始まりの一皿～

～前菜～

～お魚料理～

～旬の一皿～

～パスタ料理～

～お肉料理～

～デザートの一皿～

～ドルチェ～

自家製フォカッチャ&カフェ

ペアリングワインセット(泡・白・赤)計7杯

¥4000(税別)



平日限定!! パスタランチ

¥1000(税込)

～前菜～

本日の前菜盛り合わせ

～季節のスープ～

(+¥300で追加できます)

～本日の日替わりパスタ～

※本日の日替わりパスタより1品お選び下さい

～自家製フォカッチャ～

(お代わりは1個¥100)

～ドルチェ～(+¥300)

本日のドルチェ

～デザート (¥300)

平日限定のランチです。ワインとのペアリングセットにも出来ます。
※ご予約の対象外となります。