



~MENU~

- ・ 県産豚挽肉を詰めたイタリア産オリーブのフライ 540 円
- ・ 小海老と色んなきのこのブルギニオンバターソテー 760 円
- ・ 県産ベーコンのクリーミーなカルボナーラ春巻き 860 円
- ・ しらすとかりかり梅の和風サラダ 860 円
- ・ 県産豚挽肉と焼茄子の和風パスタ刻みわさび風味 1,080 円
- ・ 桜海老と旬の野菜のパスタあおさのり風味 1,160 円
- ・ 自家製スモークサーモンときのこクリームソースの
フェットチーネ 1,160 円
- ・ マルゲリータ 970 円
- ・ 県産ベーコンと長葱のピッツァ 1,160 円
- ・ 県産豚ロース肉を使った“究極”のポークソテー 1,250 円
- ・ 黒毛和牛の赤ワイン煮込みに
チーズフォンデュをかけて 1,520 円
- ・ ペントラー・ディ・ポモドーロ・ピッカント 2,160 円
(県産豚肉柔らか煮と小海老の辛いトマト煮込み)

