

PARTY PLAN



お一人様 **¥5,500**

Antipasto Misto

楽しいタパス盛り合わせ（一例）

三重県産シビ鮪のレアグリル 新玉葱とレーズンの飴色ソース 冷前菜
イタリア風オムレツ旬野菜のフリッタータ
水牛のモッツアレラとトマトのカプレーゼ
三重県産 佃煮とクリームチーズのクロスティーニ
ベルギー産 ポテトフライ

Insalata

名物サラダ

イタリア産 プロシュートとパルミジャーノの名物サラダ

Antipasto Caldo

貝達の白ワイン蒸し

蛤、アッパツパ貝、ムール貝、アサリの
4種の貝の白ワイン”トレッビアーノ”蒸し

Pasta

素材にこだわったパーティーコース限定のパスタ（一例）

アオリイカと旬菜、チェリートマトのスパゲッティ
たっぷりのカラスミをかけて

Secondo

ジューシーに焼き上げたステーキを酔っぱらいチーズでお楽しみ下さい

国産 銘柄牛のタリアータ
王様のワインで酔っぱらったチーズ
オッチェリ アル パローロのフォンデュータ

Rizotto

素材の旨味が凝縮したリゾット

4種の貝達の旨味たっぷりの♂のリゾット

DOLCE & CAFE お一人様 **¥500**

すべてのプランにお一人様プラス 500 円で
デザートとカフェをお付けできます。



*年末年始、大型連休、仕入れ先の状況や気候により食材の入荷が困難な場合予告なく内容を変更する場合がございます。*4名様より承ります。人数の変更、キャンセルは2日前迄にご連絡ください。

お一人様 **¥3,500**

Antipasto Misto (一例)

三重県産 シビ鯖のレアグリル 新玉葱とレーズンの餡色ソース 冷前菜
イタリア風オムレツ旬野菜のフリッタータ
水牛のモッツアレラとトマトのカプレーゼ
三重県産 佃煮とクリームチーズのクロスティーニ
ベルギー産 ポテトフライ

Insalata

イタリア産 プロシュートとパルミジャーノの名物サラダ

Antipasto Caldo

国産 ムール貝の白ワイン”トレッビアーノ” 蒸し

Pasta (一例)

豚肉の極粗挽き自家製ボロネーゼと
旬の青菜のペンネ

Secondo

若鶏のオープン焼き 本日のスタイル

Rizotto

ムール貝のエキスで作る♂のリゾット



お一人様 **¥4,500**

Antipasto Misto (一例)

三重県産 シビ鯖のレアグリル 新玉葱とレーズンの餡色ソース 冷前菜
イタリア風オムレツ旬野菜のフリッタータ
水牛のモッツアレラとトマトのカプレーゼ
三重県産 佃煮とクリームチーズのクロスティーニ
ベルギー産 ポテトフライ

Insalata

イタリア産 プロシュートとパルミジャーノの名物サラダ

Antipasto Caldo

蛤、アッパツパ貝、ムール貝、アサリの
4種の貝の白ワイン”トレッビアーノ” 蒸し

Pasta (一例)

特製魚介のラグーと旬菜のフジッリ

Secondo

三重県産銘柄ポーク“美稲豚”の炭火焼
くたくたの春キャベツとマスタード

Rizotto

4種の貝達の旨味たっぷりの♂のリゾット



FREE DRINK 2時間 (L.O 30分前) お一人様 **¥1,500**
