

# CHRISTMAS MENU 2025

## LUNCH

pane  
自家製フォカッチャ

antipasto  
ズワイガニとカリフラワーの  
パイ仕立て

pasta  
北海道産真鱈白子と春菊のブカティーニ

carne  
那須野ヶ原牛フィレとフォアグラの  
ロッシーニ

dolce  
ピエモンテ風ボネ  
母のフランベ添え

8,800

## DINNER

stuzzichino  
帆立の香草パン粉焼き

pane  
自家製フォカッチャ

antipasto  
ズワイガニとカリフラワーの  
パイ仕立て

zuppa  
マッシュルームのポタージュ

pasta  
北海道産真鱈白子と春菊のブカティーニ

risotto  
天使の海老とポルチャーニのリゾット

carne  
那須野ヶ原牛フィレとフォアグラの  
ロッシーニ

dolce  
ピエモンテ風ボネ  
母のフランベ添え

13,200

※食材の入荷状況によりメニューの変更がある場合がございます

12/19(金)~12/25(木)