

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

北海道産真鯛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
苺のフランベ添え

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

北海道産真鯛白子と春菊のブカティーニ

risotto

天使の海老とポルチーニのリゾット

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
苺のフランベ添え

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)