

DINNER

Course

Leggero

～レッジエーロ～

¥6,600

Antipasto

糸島産鶏もものプレッセ

Zuppa

ミネストローネ

Pasta

筍のペペロンチーノ

Carne

糸島豚の香草パン粉焼き

Dolce

パティシエおすすめドルチェ

Café

食後のお飲み物

Carino

～カリーノ～

¥8,800

Stuzzichino

新鮮野菜のオルトラーナ（菜園風）

Antipasto

糸島産鶏もものプレッセ キノコと共に

Zuppa

ミネストローネ

Pasta

筍のペペロンチーノ

Pesce

真鯛のロースト

Carne

子羊の炭火焼き

Dolce

パティシエおすすめドルチェ

Café

食後のお飲み物

Course

Stadione

～スタジオーネ～

¥ 13,200

Stuzzichino

新鮮野菜のオルトラーナ（菜園風）

Antipasto

糸島産 鶏もものプレッセ キノコと共に

Zuppa

ミネストローネ

Pasta

筍のペペロンチーノ

Pesce

真鯛のロースト

Carne

黒毛和牛ランプの炭火焼き

Dolce

パティシエおすすめドルチェ

Café

食後のお飲み物

Course

Desiderio

～デジデリオ～

¥16,500
(前日まで要予約)

Stuzzichino

新鮮野菜のオルトラーナ (菜園風)

Antipasto

糸島産鶏もものプレッセ キノコと共に

Zuppa

ミネストローネ

Pasta

筍のペペロンチーノ

Pesce

真鯛のロースト

Carne

黒毛和牛フィレの炭火焼き

Dolce

パティシエおすすめドルチェ

Café

食後のお飲み物

A La Carte

Appetizer 前菜

Today's Carpaccio 本日のカルパッチョ	¥ 1,800
Italian Prosciutto 生ハム (ふわふわ生ハム)	¥ 1,350
Antipasto Misto 前菜の盛り合わせ	¥ 2,000

Pasta パスタ

Herb Chicken Peperoncino ハーブ鶏のペペロンチーノ	¥ 1,400
Shrimp and Fresh Tomato Pasta 海老とフレッシュトマトのパスタ	¥ 1,600
Chef's Special Pasta シェフの気まぐれパスタ	¥ 1,800

Dessert デザート

Tiramisù ティラミス	¥ 1,200
Today's Dessert Platter 本日のデザート盛合せ	¥ 1,800

Warm Appetizers 温菜

Pan-Seared Foie Gras with Berry Sauce フォアグラのポワレ ベリーソース	¥ 2,000
Shrimp and Mushroom in Garlic Olive Oil 海老と木の子のオイル煮	¥ 1,800

Main Courses メイン

Bone-in Lamb 骨付き仔羊	¥ 4,000
Charcoal Grilled "ITOSHIMA" Pork 糸島豚の炭火焼き	¥ 3,000
Wagyu Beef Loin 黒毛和牛ロース	¥ 5,500
Charcoal-Grilled Meat platter 肉の炭火焼き盛合せ	¥ 5,000

テーブルチャージ料金としておひとり様 500円 (税込) 頂戴させていただきます。

There will be a table charge of 500yen (tax included) per person.

表記の金額には、消費税10%が含まれています。

The indicated amount includes 10% consumption tax.