

& STYLE RESTAURANT
PREFIX DINNER COURSE

L.O. 21:00

COURSE	
A COURSE	B COURSE
3800	5000
Appetizer 前菜	Appetizer 前菜
Pizza ピッツァ	Today's Fish Cuisine 本日の魚料理
Pasta パスタ	Pasta パスタ
Today's Dessert 本日のデザート	Main Dish メインディッシュ
Café カフェ	Today's Dessert 本日のデザート
	Café カフェ

*コースの前菜・ピッツァ・パスタ・メインディッシュはメニューからお選び頂けます
*コースはテーブル単位で承ります

APPETIZER

帆立貝のカルパッチョ その日のスタイルで
Today's Style Scallop Carpaccio

鎌倉野菜・水牛のモッツァレラチーズ・パルマ産生ハムのインサラータ
Kamakura Vegetables・Buffalo Mozzarella・Parma Raw Ham Salad

前菜の盛り合わせ (+600)
Appetizer Platter

本日の前菜
Today's Appetizer

PIZZA

マルゲリータ Margherita	モッツァレラ・バジリコ・トマトソース Mozzarella・Basil・Tomato Sauce
ロマーナ Romana	アンチョビ・オレガノ・バジリコ・モッツァレラ・トマトソース Anchovy・Oregano・Basil・Mozzarella・Tomato Sauce
ディアボラ Diavola	サラミビカンテ・バジリコ・モッツァレラ・トマトソース Spicy Salami・Basil・Mozzarella・Tomato Sauce
モルタデッラ エ マイス Mortadella & Cone	モルタデッラ・コーン・モッツァレラ Bologna Sausage・Cone・Mozzarella
クワトロフォルマッジ (+300) Quattro Formaggi	モッツァレラ・パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ・タレッジョ Mozzarella・Parmigiano・Gorgonzola・Taleggio
ハーフ & ハーフ (+300) Half & Half	マルゲリータ & クワトロフォルマッジ Margherita & Quattro Formaggi
TENOHA (+500) TENOHA	生ハム・ルコラ・ミニトマト・モッツァレラ Prosciutto・Rucola・Mini Tomato・Mozzarella

PASTA

スパゲッティーニ トマトとバジリコのソース リコッタサラータのアクセント
Spaghettini / Tomato Sauce w/ Basil Ricotta Cheese on Top

マルタリアーティ サルシッチャとマッシュルームのラグー
Maltagliati / Sausages & Mushroom Ragout

イカスミを練り込んだタリオリーニ ズワイ蟹・菜の花・シチリア産ポットルガのソース (+600)
Tagliolini of Squid Ink / Snow Crab・Canola Flower・Bottarga Sauce

本日のパスタ
Today's Pasta

MAIN DISH

本日の肉料理
Today's Meat Dish

黒毛和牛のタリアータ (+1000)
WAGYU Beef Steak

ディナータイムはコベルト (パン代・席料) としてお一人様 300円頂いております
There is a cover charge of 300yen per guest