

ライブキッチンで仕上げる生パスタをはじめ、古代ローマ時代からカーニバルや収穫祭で振舞われていたローストポーク「ポルケッタ」、和の食材を使った「真鯛のカルパッチョ豆腐と白みそ」、見た目にも華やかな大人のフルーツポンチ「マCHEDONIA」や秋・冬の日本の食材柚子を使った「ゆずティラミス」などデザートまでこだわり抜いた約40品を、季節や仕入れに合わせてご用意いたします。  
ブッフエスタイルでお好きなものを、お好きなだけお楽しみください。

料金：5,000円（税・サービス料込み） → 9月限定特別料金 4,000円（税・サービス料込み）

## 【PASTA - パスタ - 】

手打ちパスタ（マルタリアーティ / フェットチーネ / タリオリーニ）  
乾燥パスタ（スパゲッティ / コンキリエ）  
ソース3種（ポルチーニサルシッチャ / ジェノヴェーゼ / ボロネーゼ）

## 【PIATTO CARDO - 温製料理 - 】

ポルケッタ  
サフランリゾット オッソブーコ / モスカルディーニ / 若鶏モモ肉とキノコの狩人風  
ホタテのグラタン / アクアパッツァ / アンガス牛のグリル  
ムール貝の猟師風

## 【ANTIPASTO FREDDO - 冷製前菜 - 】

海の幸のマリネ / 真鯛のカルパッチョ豆腐と白味噌 / マグロのタルタル  
シチリア風カポナータ / ブロccoliとカリフラワーのピリッと辛いガーリックオイル  
ミックスキノコのバルサミコソテー / 生ハムフルーツ / モルタデッラ サラミ

## 【Salad Bar - サラダバー - 】

関西葉野菜 / 胡瓜 / ラディッシュ / 黄ミニトマト / アンディーブ / トレビス  
自家製セミドライトマト / 自家製ピクルス / ツナ詰めチリペッパー  
ブラック&グリーンオリーブのオイル漬け / アーティチョークオイル漬け  
カプレーゼ（トマト&モッツアレラチーズ） / バルバビエートラとポテトのサラダ

## 【ZUPPA - スープ - 】

ガスパチョ

## 【PANE - パン - 】

フォカッチャ / チャバタ / グリッシーニ

## 【DOLCE - デザート - 】

マCHEDONIA / シーズナブルティラミス / チョコレートケーキ  
おすすめタルト / シュークリーム / ワッフル  
メレンゲ / ビスケットアマレットィ

## 【DRINK - ドリンク - 】

アップルジュース / オレンジジュース / コーヒー / 紅茶

\*メニューは、食材の入荷状況により、予告なく変更する場合がございます。