

# Traditional

¥6,000

## Stuzzichino

Smoked Salmon, Romanesco, Lemon Dressing  
スモークサーモン ロマネスコ レモンドレッシング

## Antipasto

Kansai Vegetable Bagna Cauda  
関西野菜のバーニャカウダ  
Ciabatta, Olive Oil  
チャバッタ EXVオリーブオイル

## Primo Piato

Agnolotti del Plin (Veal · Pork · Rabbit meat · Spinach)  
ピエモンテ州郷土料理アニョロッティ “プリン”(仔牛・豚・兎・法蓮草)

## Secondo Piato

You can choose one main dish from the following options

※Two main dishes can be ordered for +JPY 2,000

メインディッシュを下記より1種お選び下さい

※メイン料理を2種ともにご希望のお客様は、+¥2,000で承ります。

Cod stewed in tomato sauce

真鱈のトマト煮込み

or

Mixed Boil(Beef Tail, Salami, Chicken leg, Vegetable)

ボリートミスト(牛テール・サラミ・鶏モモ) サルサベルデ

## Dolce

“Bonet”

“ボネ” イタリアンココアプリン

Coffee

コーヒー

## Recommended Parings (3 glasses)

おすすめワインペアリング(3杯)

¥3,300

Sparkling Wine / スパークリングワイン

White Wine / 白ワイン

Red Wine / 赤ワイン

ALL PRICE INCLUDE TAX AND SERVICE

全てのメニューは税金・サービス料込の金額になっております

※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。



ご予約は  
クリック

LOKAL  
HOUSE

