

COURSE MENU



Maiale  
マイアーレ

5,000

季節の前菜盛り合わせ  
Assorted seasonal appetizers

ヴルーテ  
Veloute

本日のパスタ  
Today's pasta

ピッツァ生地を使用した自家製フォカッチャ  
Homemade pizza focaccia

魚料理 Fish dish

舞鶴港直送のお魚を熟成させて  
Aged fish from Maizuru port

肉料理 main

丹波高原豚のロースト  
Roast tamba pork

季節の自家製デザート Dolce

コーヒー (ホット/アイス)  
Coffee (Hot/Iced)

ティー (ホット/アイス)  
Tea (Hot/Iced)

## Anatra

アナトラ

5,800

季節の前菜盛り合わせ  
Assorted seasonal appetizers

ヴルーテ  
Veloute

本日のパスタ  
Today's pasta

ピッツァ生地を使用した自家製フォカッチャ  
Homemade pizza focaccia

魚料理 Fish dish

舞鶴港直送のお魚を熟成させて  
Aged fish from Maizuru port

肉料理 main

京鴨ロース  
kyo-gamo (local duck)

季節の自家製デザート Dolce

コーヒー (ホット/アイス)  
Coffee (Hot/Iced)

ティー (ホット/アイス)  
Tea (Hot/Iced)

## Filetto

フィレ

10,000

季節の前菜盛り合わせ  
Assorted seasonal appetizers

ヴルーテ  
Veloute

本日のパスタ  
Today's pasta

ピッツァ生地を使用した自家製フォカッチャ  
Homemade pizza focaccia

魚料理 Fish dish

舞鶴港直送のお魚を熟成させて  
Aged fish from Maizuru port

肉料理 main

京都産黒毛和牛ヒレ  
Kyoto beef tenderloin

季節の自家製デザート Dolce

コーヒー (ホット/アイス)  
Coffee (Hot/Iced)

ティー (ホット/アイス)  
Tea (Hot/Iced)

Coscia  
コッシャ

5,800

季節の前菜盛り合わせ  
Assorted seasonal appetizers

ヴルーテ  
Veloute

本日のパスタ  
Today's pasta

ピッツァ生地を使用した自家製フォカッチャ  
Homemade pizza focaccia

魚料理 Fish dish

舞鶴港直送のお魚を熟成させて  
Aged fish from Maizuru port

肉料理 main

京都産黒毛和牛  
Kyoto beef

季節の自家製デザート Dolce

コーヒー (ホット/アイス)  
Coffee (Hot/Iced)

ティー (ホット/アイス)  
Tea (Hot/Iced)

Lombo  
ロンボ

9,800

季節の前菜盛り合わせ  
Assorted seasonal appetizers

ヴルーテ  
Veloute

本日のパスタ  
Today's pasta

ピッツァ生地を使用した自家製フォカッチャ  
Homemade pizza focaccia

魚料理 Fish dish

舞鶴港直送のお魚を熟成させて  
Aged fish from Maizuru port

肉料理 main

京都産黒毛和牛ロース  
Kyoto beef loin

季節の自家製デザート Dolce

コーヒー (ホット/アイス)  
Coffee (Hot/Iced)

ティー (ホット/アイス)  
Tea (Hot/Iced)