



プリフィクススタイルの全8品のご用意です—All 8 dishes—  
(2名様から承ります Minimum 2 persons)

¥6,500

- ・ 小前菜 *Amuse*
- ・ 前菜 *Cold appetizer* (メニュー下よりお選びください)
- ・ 温かい前菜 *Warm appetizer*
- ・ とておきの 冷たいパスタ *Cold pasta*
- ・ パスタ *Pasta* (メニュー下よりお選びください)
- ・ メインディッシュ *Main dish* (メニュー下よりお選びください)
- ・ デザート *Dessert*
- ・ 小菓子、カフェ *Small Confectionery, Coffee*

\* 前菜・パスタ・メインディッシュを下記よりお選びください

\* You may choose Appetizer, Pasta and Main dish

## – 前菜 *Appetizer* –

新玉葱のパンナコッタ 帆立貝を添えて

*Fresh onion Panna cotta with Scallop*

4種チーズのキッシュ 自家製ピクルス添え

*4 kinds of cheese Quiche with Homemade Pickles*

蛸の柔らか煮タンブレロ仕立て サルサエルベ

*Tender simmered Octopus Tamburello Style with Herb Sauce*

吉田牧場のチーズ達を使ったNorio風サラダ

*Vegetable salad with Mozzarella cheese, Caciocavallo cheese, Ricotta cheese*

## – パスタ *Pasta* –

ズワイ蟹と春野菜のスパゲッティ

*Spaghetti, Snow crab and Spring vegetables*

アスパラガスとバジリコのクリームソース フェットチーネ カチョカヴァロチーズ添え

*Fettuccine, Asparagus and Caciocavallo cheeze with Basil cream sauce*

川俣シャモのサルシッチャと芽キャベツのトマトソース ペンネ

*Penne, Game fowl (Chicken) sausage and Brussels sprouts with Tomato sauce*

シンプルなフレッシュトマトを使ったトマトソース スパゲッティー

*Spaghetti, Fresh Tomatoes with tomato sauce*

## – メインディッシュ *Main dish* –

本日の鮮魚のポワレ 徳島県産生海苔のクリームソース

*Sauteed Fish of the day with fresh Japanese dried seaweed cream sauce*

オマール海老と鮮魚のポワレ サルサアメリケーヌ (+¥1,200)

*Sauteed Omar shrimp & Fish with Sauce Américaine (+¥1,200)*

岩中豚ロースの網焼き 新薩摩芋ソース

*Grilled Pork with sweet potato sauce*

本日の和牛の網焼き 赤ワインソース (+¥1200)

*Grilled Beef of the day with Red wine sauce (+¥1200)*