



自家製パン・前菜
パスタ
ドリンク

税込 ¥1,800

(一部パスタ大盛できます+250円)

パスタ・ドリンクをお選び下さい
(デザート追加できます)



自家製パン・前菜
メイン
ドリンク

税込 ¥2,600

メイン・ドリンクをお選び下さい
(デザート追加できます)



自家製パン・前菜
パスタ・メイン
ドルチェ・ドリンク

税込 ¥3,950

パスタ・メイン・ドリンクを
お選び下さい (デザート付き)

※原材料価格の上昇により止むを得ず価格改定を行いました。ご理解お願い申し上げます。

前菜

Anti Pasti

- ・アンティパストミスト～季節の前菜プレート

サン・ベネデット
炭酸水 (微発泡)
500ml 580円

ちょっと一品

生ハム 1,100円
ピクルス 450円

パスタ

Primi Piatti

大盛+250円

- ・イカスミを練り込んだ自家製タリオリーニ 富山県産白エビのピリ辛トマト (+150円)
- ・ペンネ スモークサーモンと季節野菜のクリームソース
- ・冷製フェデリーニ フレッシュトマトとバジリコ、自家製マグロのカラスミ (+100円)
- ・お肉ペーストの詰め物をした田舎風塩クレープのスープ仕立て
～目玉焼きとペコリーノチーズ風味 (+200円)

スーパードライ
中瓶 750円
オールフリー
小瓶 550円

メイン

Secondi Piatti

- ・本日の鮮魚のソテー～モツァレラチーズとトマトのピッツァ職人風
- ・国産牛ハツの炭火焼～自家製パンチェッタとトレビスのほろ苦いサラダ添え
- ・国産ひな鶏骨付モモ肉と高座豚バラ肉のコンフィ～根菜ロースト添え
- ・紀州備長炭で焼くオーストラリア産牛フィレの炭火焼～赤ワインのソース (+1,000円)

事前予約限定! ご来店当日の10時までにご予約下さい (留守番電話可)

- ・こげちゃ家さんの珈琲 (ホットコーヒー / アイスコーヒー / エスプレッソ)
- ・こげちゃ家さんの紅茶 (ホットティー / アイスティー [レモンorミルク])
- ・オレンジジュース
- ・イタリアの加糖ピーチティー (ホット / アイス)
- ・手づくり自家製ジンジャーエール / ホットジンジャー
- ・手づくり季節のフルーツドリンク (ソーダ / ホット)

ドリンク

Café

おかわり350円

ドルチェ

Dolce

- ・季節の手づくりミニジェラート各種 ¥200 **ちょっと食べ!**
- ・季節の手づくりジェラート各種 ¥400
- ・季節の手づくりケーキ各種 ¥500～
(詳しくは店内のショーケースをご覧ください。)
(Cランチはおまかせドルチェつき!)

ワイン赤・白

グラス 600円
ボトル 2,500円～