



自家製パン・前菜
パスタ
ドリンク

税込 ¥2,380

(一部パスタ大盛できます+300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 ¥3,180

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 ¥4,480

パスタ・メイン・ドリンクを
お選び下さい (デザート付き)

※11月1日より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 1,300円
ピクルス 500円

パスタ

Primi Piatti

大盛+300円

- ・スパゲッティ 糸引きブッラータチーズのトマトソース
 - ・スパゲッティ 自家製マグロのカラスミ (2年熟成) と秋野菜のアーリオオーリオ
 - ・フォーコディブラーチェ特製 いつものラザニア
 - ・イタリア米で作る かぼちゃとタレツジョチーズのリゾット
- 【お持ち帰り】ラザニア (自家製パン・ピクルス付 税込2,380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

- ・旬のお魚のオープン焼き〜香草風味のガーリックオイル、レモン添え
 - ・国産牛ハチノス、色々キノコ、ゴルゴンゾーラチーズのフリカッセ (軽いクリーム煮)
 - ・低温調理で16時間火入れした高座豚の肩ロース〜マスカルポーネと
フォン・ド・ボーの2色のソース
- 【お持ち帰り】ポルチーニ茸と色々キノコのピラフ入り特製ローストチキン (3〜4人前)

税込
¥4,500

- ・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
 - ・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!)

ちょっと食べ!

ワイン赤・白

グラス 600円
ボトル 2,600円〜

