



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
- ・本日の2品目 (内容はお楽しみ!)

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 オイルサーディンと自家製ドライトマトのアーリオオーリオ
- ・ペンネ ランプレドット (牛センマイのフィレンツェ風煮込み) のトマトソース
- ・リングイネ 宮城県産石ガニのトマトソース
- ・フォーコディブラーチェ特製 いつものラザニア

【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

- ・広島県産 大粒牡蠣と下仁田ネギ、じゃが芋のグラタン
- ・イタリア風おでん (骨付鶏モモ、高座豚スペアリブ、自家製ソーセージと各種お野菜)
- ・兵庫県丹波産 イノシシの煮込み

【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

ワイン赤・白

グラス 600円  
ボトル 2,600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!)

