

Seasonal Lunch Menu (ある一日の例)

ランチセット ¥2,500 (税込) [前菜 / パスタ or ピッツァ / デザート / ドリンク]

ランチコース ¥3,900 (税込) [前菜 / パスタ or ピッツァ / メイン / デザート / ドリンク]

前菜

地野菜のサラダ / 季節のスープ / 鶏白レバームース / イタリア風オムレット

本日のカルパッチョ / 浜名湖産青のりのフリット

パスタ or ピッツァ [1種お選びいただけます]

釜あげしらすと菜の花のスパゲッティ

ヤリイカのスパゲッティ — ラグーソース

ふじのくにポークのスパゲッティ — 白ワイン煮込みソース

マリナーラ — トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジル

マルゲリータ — トマトソース、モッツアレラ、バジル

クワトロフォルマッジオ — リコッタ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、グラナパダーノ [+¥300]

メイン [1種お選びいただけます]

[魚] ヒラスズキのポワレ or [肉] ふじのくにポークのオープン焼き

デザート

ミルクプリンと三余農園の柑橘

ドリンク [1種お選びいただけます]

コーヒー / 烏龍茶 / ジンジャーエール / アップルミントティ / ブラッドオレンジジュース

カフェラテ / ヤマモリ製茶のお茶

Today's Special Menu Dinner as a Course

本日仕入れた食材をつかった特別コースメニュー（ある一日の例）

¥12,000（税、サービス料込）

北山農園 泉州水茄子のカプレーゼ

北山農園で採れた泉州水茄子とイタリア産の水牛モッツァレラを合わせました
タケルらしい素材を活かしたお料理からスタートです

駿河湾産サザエと鈴木しいたけ園の原木しいたけ

駿河湾であがったサザエと伊豆の山で育ったしいたけを香草バターソースに絡めました
海の幸と山の幸の奥ゆかしい香りと共にどうぞ

由比シラスとカラスミのスパゲッティ

一艘引きという漁法で鮮度を重視して捕獲し、すぐに釜茹でにしています
カラスミとの相性が絶品

焼きトウモロコシとトリュフのリゾット

香ばしく焼き上げたトウモロコシと穏やかで上品な香りのトリュフを
リゾットに落とし込みました

本日の魚介のオーブン焼き

新鮮な魚介をその日シェフが一番美味しいと思う調理法でご用意します
富士の湧水、豊かな土壌、美しさや生命力を感じられる一品

天城黒豚のロースト

甘いもの好きな

食後のコーヒー 又は 紅茶