

MAIN MENU



パスタ料理Ⅱ



の野菜畑

- 具だくさんの野菜ときのこの田舎風 ¥1,080
- ほうれん草とベーコンの豆乳仕立て ¥980
- 野沢菜と無菌豚の和風ソース ---- ¥1,080
- 焼きなすと土生姜のあっさり風味 ¥980
- チンゲン菜と内子もろみそ ----- ¥980
- いろいろきのこと柚子大根 ----- ¥980
- 長なすと挽き肉のポロネーゼ ----- ¥980

旬菜メニュー

- ほうれん草と宇和海産のちりめんじゃこ ¥980
- 白菜の白味噌と豆乳のスープ仕立て ¥980
- 小松菜と水菜の生姜風 ----- ¥980
- 大根葉と内子の油揚げゴマ風味 ---- ¥980
- 季節の根菜と青菜の和風クリームソース ¥980

野菜市場

サラダバー

地元農家のかたが
想いをこめて作った
新鮮野菜の市場です

¥550



MAIN MENU

ファミリーの  暮らし

おもてなし ダイニング

2人の 食卓

- おまかせパスタ ●おまかせオープン料理 ●野菜市場
- デザート2種 ----- ¥3,000 (単¥1,500)
- 好きなパスタ料理 ●好きなオープン料理 or ピザ
- 野菜市場 ●デザート3種 -- ¥3,600 (単¥1,800)
- 好きなパスタ料理 ●チーズフォンデュ or イタリアン鍋
- 野菜市場 ●デザート4種 -- ¥4,200 (単¥2,100)

3人の 食卓

- おまかせパスタ 2種 ●おまかせオープン料理 ●野菜市場
- デザート2種 ----- ¥4,500 (単¥1,500)
- 前菜盛り合せ ●好きなパスタ 2種
- 好きなオープン料理 or ピザ ●野菜市場
- デザート3種 ----- ¥5,400 (単¥1,800)
- 前菜盛り合せ ●好きなパスタ 2種
- チーズフォンデュ or イタリアン鍋 ●野菜市場
- デザート4種 ----- ¥6,300 (単¥2,100)

4人の 食卓

- おまかせパスタ 2種 ●おまかせオープン料理
- おまかせピザ ●野菜市場
- デザート2種 ----- ¥6,000 (単¥1,500)
- 前菜盛り合せ ●好きなパスタ 2種
- 好きなオープン料理 ●好きなピザ ●野菜市場
- デザート3種 ----- ¥7,200 (単¥1,800)
- 前菜盛り合せ ●好きなパスタ 2種
- チーズフォンデュ or イタリアン鍋 ●本日のメイン
- 野菜市場 ●デザート4種 -- ¥8,400 (単¥2,100)

MAIN MENU

赤

WINE



プリモ ロッソ (イタリア)

-----フル/¥998

超低エネルギー有機栽培ワイン。
フルーティーだが適度なコクが好印象。
料理相性は広範囲。



サンタ アリシア メルロー (チリ)

-----フル/¥1,200

果実味豊かで、優しくスマート。
たいへん飲みやすく、
パスタやピザに好相性。



シャトー モンテ (イタリア)

-----フル/¥1,410

ベリー系の香りと適度な酸味・渋味で、
お肉やこってり目のお料理にも合わせやすい。



カティス ヴォルポリチェッラ (イタリア)

-----ハーフ/¥668

シクラメンや木蓮などを思わせる香りと、
酸味が穏やかでなめらかな口当たり。



シャトー メザン (フランス)

-----ハーフ/¥893

しっかりした香味が濃厚で、余韻も楽しめる。
本格フランスシャトーもの。



キアリ ランブルスコ白 (イタリア)

-----フル/¥1,260

やや穏やかな発泡性と、フレッシュ感のある
優しいの香味が爽やか。

SP

WINE

白

WINE



プリモ ビアンコ (イタリア)

-----フル/¥998

超低エネルギー有機栽培ワイン。
ジューシーで軽快ながら穏やかな旨味で、
お料理も選ばず。



オッペンハイマー QbA (ドイツ)

-----フル/¥1,000

フルーティーで軽く爽やかな甘味が好印象。
お魚・クリーム系パスタなどにもどうぞ。



マコン ヴィラージュ (フランス)

-----フル/¥1,550

フランスのちょっと上級品。
香りも味わいも爽やかな辛口で、
お魚や軽いお肉料理に。



メツァコロナ モスカートジャッロ (イタリア)

-----フル/¥1,410

果実が優しく口中に広がる中甘口。
ほんの少し微発泡で
爽やかさが引き立ちます。



シェラー シュバルツェ カッツ QbA (ドイツ)

-----ハーフ/¥618

しつこくない軽快な甘味の優しい口当たり。
軽食・お魚・軽めのお肉料理に好相性。



ジネステグラヴ (フランス)

-----ハーフ/¥845

爽快でドライな口当たりと喉越しで、
お料理の次の一口を楽しみにしてくれます。

MAIN MENU



Lunch time
11:00~14:00

本日のパスタランチ ----- ¥880

- a ピアット
- b ピアット

サラダバー・パン (内容はスタッフにおたずねください。)

パスタセット ----- ¥1,380

メニューの中より好きなパスタをお選びください
サラダバー・パン・デザート

ランチ

a フレート ----- ¥1,380

お魚・お肉料理・サラダバー・ライスorパン・デザート

b フレート ----- ¥980

お魚・お肉料理・ライスorパン

ドリアランチ ----- ¥1,080

気まぐれドリア・サラダバー・デザート

食後の珈琲 or オレンジジュース ¥150

野菜市場 サラダバー

地元農家のかたが
想いをこめて作った
新鮮野菜の市場です

¥550




台所通信

卵トマトソース

一つ一つ手摘みされ、伝統的な煮込み料理に最適なイタリア南部のサンマルツァーノ種。地元の新鮮トマトとブレンドしてしています。

内子町の佐々木さんのエサや水にこだわって育てた親鳥のたまごです。

野菜

四国カルスト

濃厚でまろやかな四国カルスト産のミルク。

パスタ

イタリア最高級パスタ、ディ・チェコを使用。水・小麦・ブレンド・製法、妥協を許さない深い味わい。

(内子・五十崎)

契約農家と自家農園で栽培された無農薬・有機野菜を可能なかぎり使っております。

塩オリーブオイル

調理によって2種類使い分けております。

ディ・チェコ

サンマリノ産100%純粋な一番搾りバージンオリーブオイル。ゴールドプレス方式(冷圧しぼりによる抽出)で香りが豊か。カラベリ

トスカーナ州のオリーブオイル味と輝かしい香り色極めつけ。

(伯方の塩)

海水を自然の風と太陽で蒸発結晶させ溶かして原料とし、ニガリをほとんどくろし海水の成分を生かしてつくった、風味のある美味しい塩。

魚介類

その日の朝一に八幡浜港に水揚げされた新鮮な魚。

地鶏

名古屋コーチンやシシャモなどをかけ合わせた伊予路しゃもを改良(四種交配)。ジュシーなうまみと適度な歯ごたえ。