







# ME NU

その日仕入れた食材でつくるシェフこだわりのアンティパストに  
パスタやピザのセット。

パスタ、ピザはお好きなものをお選びいただけます。

## ● シェフのおすすめアンティパスト4種盛

+ メインを右ページよりお選びください  
パスタ又はピッツァ

2,200円

## ● シェフのおすすめアンティパスト8種盛

+ メインを右ページよりお選びください  
パスタ又はピッツァ

2,600円

## ● シェフのおすすめアンティパスト8種盛

+ メインを右ページよりお選びください  
パスタ又はピッツァ

+ ドルチェ + コーヒー(紅茶)

3,700円

お一人様1オーダーをお願いしております。

ドリンクメニューやデザートメニューも  
御座いますので、スタッフへお尋ねください。

# Sole

AWAJISHIMA

## Pasta

・完熟トマトのパスタ

・北イタリアのトマトニョッキ

・淡路牛のボロネーゼ +200円

・本日のラヴィオリ +300円

※ラヴィオリの詳細はスタッフにお問い合わせください。

## Pizza

・マルゲリータ

単品 1,700円

・マルゲリータDOC

※DOCとは原産地統制呼称の事です。  
厳選された水牛モッツアレラチーズを使用しております。

単品 2,000円 セット +300円

・チングエ フォルマッジ

※イタリア産5種類のチーズを使用しています。  
ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、ダレージョ、バルメザン、ペコリーノなど。

単品 2,300円 セット +600円

・ペスカトーレ

単品 2,400円 セット +700円

・季節野菜のオルトラーナ

単品 2,200円 セット +500円

※メニューの内容は仕入れ状況によって変更する場合がございます

※ 価格はいずれも税込表記です



# 秋の限定メニュー



秋刀魚と万願寺唐辛子、  
フレッシュトマトのパスタ  
セット +300円



鴨と栗のラグーソース  
セット +400円



ポルチーニ茸と  
いろいろきのこのリゾット  
セット +300円



サーモンとブロッコリーの  
ビアンカ  
単品 2,400円  
セット +700円



4種のきのこの  
ビスマルク風  
単品 2,200円  
セット +500円

