

Second

下記の中から一品お選びください

Please choice one

金時豚 肩ロース炭火焼

【Charcoal Grilled Local Pork “Kintoki-butā”】

阿波尾鶏 もも肉炭火焼

【Charcoal Grilled Local Chicken “Awaodori”】

黒毛和牛 もも肉炭火焼

【Charcoal Grilled Japanese Black Beef】

牛肉の焼き加減はミディアムレアになります

Dolce

今月のデザート

【Monthly Dessert】

食後のコーヒーor紅茶 + 300円

Coffee or Tea after meal (+300yen)

パスタはグルテンフリーパスタに変更できます。(+200円)

Gluten free pasta is available upon your request. (+200yen)

Udatsu Menu

月替わりの前菜・パスタ・メイン・デザートのコース

6,500 (税込)

Antipasto

今月の前菜

【Monthly Antipasto】

Specialita dello chef

シェフのおすすめ料理

【Chef's Special】

Primo

下記の中から一品お選びください

Please choice one

フレッシュバジルのスパゲティ “ジェノベーゼ”

【Spaghetti with Homemade Fresh Basil Sauce “Genovese”】

自家製完熟トマトソースのスパゲティ プラタを添えた “ポモドーロ”

【Spaghetti with Burrata Cheese and Homemade Tomato Sauce “Pomodoro”】

季節の食材を使った 生パスタ (+¥300)

【Fresh Pasta with seasonal ingredients (+¥300)】

本日のおすすめパスタ

【Today's special pasta】

グルテンフリーパスタに変更できます。(+200円)

Gluten free pasta is available upon your request. (+200yen)