

シーフード



このマークが印されている商品は、シーフードと
野菜の割合が自給を定めている商品です。
詳しくは必ず【鮮度保証レストランのご案内】
をご覧ください。その品質をお楽しみください。



スープにつけてお召し上がりください

ちぎったパンでスープを吸わせてみてください
本当に美味しいですから一度お試しください
パンはジャーマンがおすすめです



手長海老の窯焼きとシーフードグリル

1人前 ¥1,800 (税込¥1,890)
2-3人前 ¥3,800~(税込¥3,990~)



ズッパディペツシェ

1人前 ¥1,900 (税込¥1,995)
2-3人前 ¥3,800~(税込¥3,990~)

「ズッパ」=「スープ」「ペツシェ」=「魚」という意味で「魚介のスープ」というイタリア語です
新鮮な魚介をオリーブオイル、にんにく、トマトで煮込んだもので温かいお粥で必ず食べられる豪華料理です



カサゴとカレイのグリル2色ソース

¥1,420 (税込¥1,491)

2種類の白身魚を香ばしくグリルしました。
イタリアンソースとルッコラソースの2種のソースで
お楽しみくださいませ。



カレイのトマト煮

¥1,600 (税込¥1,680)

爽やかな酸味のトマトとカレイのハーモニー
黒オリーブがアクセントになっている
あたたかな煮込み料理です。



有頭海老と魚介類のフリットミスト

¥1,610 (税込¥1,690)

旨みがきいている魚介をサクッと揚げたフリットです
レモンを絞って味をひきしめると、爽やかさがプラス！
頭がついた海老はまるごとお召し上がりいただけます。

セットメニュー

・コーヒーセット (石窯 窯だしの・コーヒー)
¥680 (税込¥714)

コーヒー
おかわり
無料
パン
食べ放題



・スープセット (石窯 窯だしの・スープ・コーヒー)
¥980 (税込¥1,029)

コーヒー
おかわり
無料
パン
食べ放題



・スペシャルセット (石窯 窯だしの・スープ・コーヒー・デザート)
¥1,380 (税込¥1,449)

コーヒー
おかわり
無料
パン
食べ放題

