お客様各位 ~ご覧になる際のご注意点~

- ※店舗での調理・盛付の際には細心の注意を払っていますが、調理油、調理器具の使い分けをしておりませんので、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。
- ※アレルギー物質に対する感受性は個人差があり、微量な混入でも発症することがあります。過敏な方はご注意ください。

最終的な判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

								落	# 50			+1.57	カ	キウイ							ب ک ب	.	±0+-		⊅±	ئىر	- エ &	
番号	パスタ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	生	びび	いか	いくら	ジ	シューナッツ	フルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さばし大	豆	肉 /\/, ナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やま いも	りんご ざき	ノナー無	類米
1	お子様ミートソース			•		•									•					,						•		
2	お子様トマトソース			•		•	•			•										• (•						
3	お子様クリームソース			•		•	•			•										•	•							
4	お子様うどん			•															• ()						•	•	
5	カルボナーラ			•		•	•			•										•	•	•						
6	明太子カルボナーラ			•		•	•			•										•		•						
7	ベーコンとツナほうれん草のクリームソース			•		•	•			•										•		•						
8	サーモンと彩り野菜のレモンクリームソース			•		•	•			•								•		•	•							
	若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームソース			•		•	•			•										•	•							
10	ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームソース			•		•	•			•										•		•						
	ウニと魚介のクリームソース	•		•		•	•			•									•								-	•
	究極のカルボナーラ			•		•	•			•) [•						
	ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ			•		•	•			•										•		•						
	生ハムとキノコ、アスパラの地中海仕立てのペペロンチーノ			•		•				•										·		•						
	ボンゴレビアンコ			•		•				•										- (•
	アサリとキノコ、ツナのペペロンチーノ			•		•				•																	-	•
	ウニとアサリのペペロンチーノ			•		•				•										•							(•
	海の幸のペペロンチーノ	•		•		•				•										-							•	•
	海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノバソース	•		•		•	•			•										•							-	•
	ツナとキノコのボスカイオーラ			•		•	•			•																		
	若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース			•		•	•			•										(•							
	ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ			•		•	•			•) (•						
	アサリのトマトソース			•		•				•										•							(•
	ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソース			•		•	•			•												•						
25	魚介たっぷりのペスカトーレトマト	•		•		•				•										(•							•
	タコと明太子の和風ソース			•		•				•																		
	サーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風ソース			•		•				•								•		•	•							
	若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース			•		•				•) (
	ずわい蟹と海老の和風ソース	•	•	•		•	•			•										•								
	ウニと海老、キノコの和風ソース	•		•		•				•																	•	•
	ナスとモッツァレラのミートソース			•		•	•								•				•	•						•		
	ベーコンとキノコのミートソース			•		•	•								•							•				•		
	究極のボロネーゼ			•		•	•			•) [
	若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソース			•		•	•			•										•								
35	海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース	•		•		•	•			•) [

36	ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソース			•		•	•			•										•	•		•						
	ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース		•	•		•	•			•										•	•								
	海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリケーヌソース			•		•	•													•									
番号	リゾット		かに		そば		乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ		キウイ フルー ツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やま いも	りんご ゼラン	チ魚介類	. *
39	明太子カルボナーラリゾット					•	•			•							•			•	•		•						
40	ベーコンとツナほうれん草のクリームソースリゾット					•	•			•							•			•	•		•						
41	サーモンと彩り野菜のレモンクリームソースリゾット					•	•			•							•	•		•	•								
	若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームソースリゾット						•			•							•			•	•								
43	ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームソースリゾット					•	•			•							•			•	•		•						
44	ウニと魚介のクリームソースリゾット	•					•			•							•			•	•							•	
45	ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノリゾット					•	•			•							•			•	•		•						
46	生ハムとキノコ、アスパラの地中海仕立てのペペロンチーノリゾット						•			•							•			•	•		•						
47	ウニとアサリのペペロンチーノリゾット									•							•			•	•							•	
48	海の幸のペペロンチーノリゾット	•					•			•							•			•	•							•	
	キノコのリゾット フォアグラのソテー添え			•		•	•			•							•			•	•								
	アワビのリゾット、焦がしバターの香り					•	•		•	•							•			•	•							•	
	マッシュルームのリゾット イベリコ豚のソテー添え					•	•			•							•			•	•		•						
52	アサリとキノコ、ツナのペペロンチーノリゾット						•			•							•			•	•							•	
	ツナとキノコのボスカイオーラリゾット					•	•			•							•			•	•								
54	若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソースリゾット					•	•			•							•			•	•								
55	ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータリゾット					•	•			•							•			•	•		•						
56	ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソースリゾット					•	•			•							•			•	•		•						
57	魚介たっぷりのペスカトーレトマトリゾット	•				•	•			•							•			•	•							•	
58	タコと明太子の和風ソースリゾット			•						•							•			•	•								
59	サーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風ソースリゾット			•			•			•							•	•		•	•								
60	若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソースリゾット			•			•			•							•			•	•								
61	ずわい蟹と海老の和風ソースリゾット	•	•	•			•			•							•			•	•								
62	ウニと海老、キノコの和風ソースリゾット	•		•						•							•			•	•							•	
63	ナスとモッツァレラのミートソースリゾット					•	•			•					•		•			•	•						•		
64	ベーコンとキノコのミートソースリゾット					•	•			•					•		•			•	•		•				•		
65	若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソースリゾット					•	•			•							•			•	•								
66	海老とツナ、アスパラのトマトクリームソースリゾット	•				•	•			•							•			•	•								
	ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソースリゾット					•	•			•							•			•	•		•						
68	ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソースリゾット		•	•		•	•			•							•			•	•								
69	海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリケーヌソースリゾット	•				•	•			•							•			•	•								
番号	ピッツァ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレン・ジ	カ <i>:</i> シュー : ナッツ	キウイ フルー ツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やま いも	りんご ゼラン	チ魚介類	*
70	マルゲリータ			•		•	•																						
	バンビーノ			•		•	•													•			•						
	ジャポネーゼ	_		•		•	•				_					_				•	•						•		
73	ビスマルク			•		•	•													•			•						
74	クワトロフォルマッジョ			•		•	•																						
	フルッティ ディ マーレ	•	•	•		•	•													•								•	
	フンギゴルゴンゾーラ			•		•	•				_																		

[** 1.3 12							1																		$\overline{}$	$\overline{}$	
	ジェノベーゼ	•		•		•	•																					
	プロシュートマスカルポーネ			•		•	•															•						
	ベーコンとサラミ			•		•	•															•						
	マルゲリータ(ハーフ)			•		•	•																					
81	バンビーノ(ハーフ)			•		•	•												•			•						
82	ジャポネーゼ (ハーフ)			•		•	•												•	•						•		
83	ビスマルク (ハーフ)			•		•	•												•			•						
84	クワトロフォルマッジョ (ハーフ)			•		•	•																					
	フルッティ ディ マーレ (ハーフ)	•	•	•		•	•												•									•
	フンギゴルゴンゾーラ(ハーフ)			•		•	•																					
	ジェノベーゼ (ハーフ)	•		•		•	•																					
	プロシュートマスカルポーネ (ハーフ)			•		•	•															•						
	ベーコンとサラミ(ハーフ)			•		•	•															•						
								茨 龙	あわ			オレン	カ	キウイ	牛肉 くる						バナ		≢ つ <i>t</i> -		やま	りんご せ	ガラチ	鱼 介
番号	サラダ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	生	あわ び	いか	いくら	ジジ	シュー ナッツ	フルーツ	牛肉(る	み』ご	ましさけ	さば	大豆	鶏肉	<i>t</i>	豚肉	まつた け	*	やま いも	りんご	של	類
93	あつあつペッパーチキンとキノコのサラダ			•		•	•						•						•	•						•		
	パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ			•		•	•												•			•				•		
	熟成生ハムとフランス産カマンベールチーズ、温泉玉子のサラダ					•	•												•			•						
	山盛りグリーンサラダ PISOLA特製すりおろしドレッシング			•		•	•												•	•		•						
	本日のシェフのおすすめサラダ(蒸し鶏とカシューナッツのサラダ)			•		•	•						•						•	•						•		
	本日のシェフのおすすめサラダ(カモの燻製と温泉玉子のサラダ)					•	•						_						•							•		
	本日のシェフのおすすめサラダ(生ハムとパリパリチーズのサラダ)					•	•												•			•						
	本日のシェフのおすすめサラダ(サラミとポテサラのサラダ)			•		•	•	•											•			•						
	蒸し鶏とカシューナッツのサラダ(ランチ)			•		•	•						•						•	•						•		
	ベビーリーフサラダ(ランチ)					•	•												•									
	フレンチサラダ(ランチ)			•		•	•												•	•		•						
				_		_	_												_			_						
	ポテトサラダとツナのサラダ(ランチ)			•		•	•	•											•									
	キッシュ(ランチ)			•		•	•												•			•						
107	ランチ前菜プレート(基本セット)			•		•	•			•				5 1 4					•	•		•						
番号	冷製前菜	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花 生	あわ び	いか	いくら	オレン ジ	カ シュー ナッツ	キウイ フルー ッ	牛肉(る	みご	ましさけ	さば	大豆	鶏肉	バナ ナ	豚肉	まつた け	ŧŧ	やま いも	りんご せ	ゼラチ ン	魚介料
108	国産鶏のカルパッチョ			•		•	•			•			, , ,						•	•								
	タコとホタテとサーモンのカルパッチョ			•			_			_							•		•									
	焼きたてチェダーチーズせんべい						•												•									
	熟成生ハム			•			_												_			•						
	ポテトサラダ 野菜トマトソース&タプナードソース			•		•	•			•									•	•								
	鴨の燻製 バルサミコソース			_			•			•									•	•								
	熟成サラミとフランス産カマンベールチーズ																					•						
								***	. .				カ	キウイ											16.5			7.0
番号	温製前菜	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花 生	あわび	いか	いくら	オレン ジ	シューナッツ	ブルー ツ	牛肉 くる	みご	まさけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やまいも	りんご せ	ゼラチン	無介 米
115	骨付き仔羊の低温調理 特製マスタードソース									•										•								
116	自家製キッシュ 野菜のトマトソース添え			•		•	•			•									•	•		•						
	枝豆のペペロンチーノ仕立て					_													•									
	プレーンバケット			•																								
	ガーリックバターバケット			•			•																					
																		-									-	

120	明太子バターバケット	1	I	•		T	•							Г							I						I			—
	めるテバターバグット とろーりチーズバケット			•			•																							
	豚バラ肉のソテー タリアータ仕立て			•		•	•													•										
	豚バラ肉のソテー タリアータ仕立て 2倍量			•		•	•													•										
	ニョッキのゴルゴンゾーラクリームソース			•		•	•			•			•							•	•									
	若鶏とアボカド、ジェノベーゼのアヒージョ			•		•	•														•									
	ハーブシュリンプのアヒージョ	•		•																										
	国産鶏のレアソテー					•	•			•											•									
	イベリコ豚のジェノベーゼソース					•	•																•							
	アメリカ産プライムビーフロースとフォアグラのロッシーニ			•			•			•					•						•									
130	アメリカ産プライムビーフの低温料理			•			•								•															
131	牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ			•			•								•						•									
132	自家製ハーブソーセージ																						•							
133	豚ホルモンのトマト煮込み			•						•										•	•		•							
	モッツアレラのフリットトマトジェノベーゼディップ			•		•	•			•										•	•									
	ポテトフライ																			•										
	揚げたてポテトチップス																			•										
	揚げニョッキメープルソース添え			•		•	•																							
	チーズインコロッケ 野菜のトマトソース			•		•	•			•										•	•									
	ハーブフライドチキン クリーミーチーズソース(4個)			•		•	•			•										•								•		
	ハーブフライドチャン 二段熟成醤油&チーズソース(4個)			•		•	•			•										•										
																			•		•									
	ハーブフライドチキン バジル&チーズソース(4個)			•		•	•			•									•	•	•									
	ハーブフライドチキン クリーミーチーズソース(6個)			•		•	•			•									•	•	•						•	•		
	ハーブフライドチキン 二段熟成醤油&チーズソース(6個)			•		•	•			•									•	•	•						•	•		
144	ハーブフライドチキン バジル&チーズソース(6個)			•		•	•			•									•	•	•							_		
番号	ドルチェ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花 生	あわび	いか	いくら	オレン ジ	シュー	キウイフルー	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナ ナ	豚肉	まつた け	ŧŧ	やま いも	りんご	ゼラチ ン	魚介類	*
147	バニラアイス					•	•						192	7																
	ハーファイス ◇バニラアイス 1個盛 (食べ放題)					•	•																							
	ミルフィーユアイス			•		•	•													•										
	フォンダンショコラ			•		•	•					•		•						•								•		
	クレームブリュレ						•					_																		
						•						•		•						•										
	ティラミス エスプーマ仕立て			•		•	•					•		_						•		_					•			
	フレンチトースト			•		•	•					•		•						•		•								
	パンケーキ			•		•	•					•		•						•		•								
	バスクチーズケーキ			•		•	•					•		•						•										
	本日のドルチェプレート(ティラミス)			•		•	•													•							•			
	本日のドルチェプレート(ブリュレ)			•		•	•													•							•			
	本日のドルチェプレート(チーズタルト)			•		•	•													•							•			
	本日のドルチェプレート(ショコラテリーヌ)			•		•	•													•							•		L_T	
162	本日のドルチェプレート(フロランタン)			•		•	•													•							•			
163	本日のドルチェプレート(ガトーショコラ)			•		•	•													•							•			
	本日のドルチェプレート(アップルシナモン)			•		•	•													•							•			
	本日のドルチェプレート(タルトポワール)			•		•	•									•				•										
	アニバーサリードルチェプレート(本日のケーキ・アイスは除く)			•		•	•					•								•		•								
. 00	, , / 1 // / / / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 /																													

番号	本日のスープ	えび	かに	小麦	そば	刚	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー	キウイフルー	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やま いも	りんご	ゼラチン	魚介料
167	本日のスープ(トマトコンソメスープ)			•			•						790	9	•					•	•		•					•	
	本日のスープ(ポルチーニのコンソメスープ)			•			•								•					•	•		•					•	
	本日のスープ(燻製ソーセージのコンソメスープ)			•			•								•					•	•		•					•	
	本日のスープ(コーンバターのコンソメスープ)			•			•								•					•	•		•					•	
	本日のスープ(ベーコンのコンソメスープ)			•		•	•								•					•	•		•					•	
番号		えび	かに		そば		乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カ シュー ナッツ	キウイ フルー ツ		くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	_	まつたけ	ŧŧ	やま いも	りんご	ゼラチン	魚介類米
175	タッカルビ 前菜盛り合わせ			•		•	•			•										•	•		•						
	タッカルビ 具材炒め			•		•	•			•									•	•	•		•					•	
	タッカルビ 盛り付け			•		•	•													•									
	タッカルビ パスタ			•		•	•			•											•								
	タッカルビ リゾット					•	•			•							•			•	•								
番号		えび	かに	小麦	そば	Ŋη	乳	落花 生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カ シュー ナッツ	キウイ フルー ツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつた け	ŧŧ	やま いも	りんご	ゼラチン	魚介類米
181	熟成生ハムとイタリア産水牛モッツァレラのサラダ			•		•	•													•	•		•						
182	マグロとアボカドのタルタル			•		•														•									
183	ポテトフライ or ポテトチップス 山椒ディップ			•		•														•									
184	ベーコンとポテト、明太子のアヒージョ			•		•	•													•			•						
185	ポルチーニとサラミのピッツァ			•		•	•													•			•						
186	プライム牛ロースのタリアータ仕立て					•	•			•					•						•								
107	·																												
10/	バニラアイス																												
番号	<u> </u>	えび	かに	小麦	そば		乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カ シュー ナッツ	キウイ フルー ツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やま いも	りんご	ゼラチン	魚介類米
番号		えび	かに	小麦	そば		乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カ シュー ナッツ	キウイ フルー ツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やま いも	りんご	ゼラチン	
番号	季節メニュー	えび	かに		そば	励		落花生	あわび		いくら	オレンジ	カ シュー ナッツ	キウイ フルー ツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば			バナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やまいも	りんご	ゼラチン	
番号	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ)			•	そば	卵		落花生	あわび	•	いくら	オレンジ	カ シュー ナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	•		バナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やまいも	りんご	ゼラチン	
番号 188 189	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て)			•	そば	∮ 1		落花生	あわび	•	lv(6	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	(ৱন	ごま	čt	さば	•	•	パナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ.	やまいも	りんご	ゼラチン	類
番号 188 189 190	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え)			•	そば	卵 •		落花生	あわび	•	LVG	<mark>オレン</mark> ジ	カ シュー ナッツ	キウイフルーツ	牛肉	〈 るみ	ごま	さけ	さば	•	•	パナナ		まつたけ	ŧŧ.	やまいも	りんご I	ゼラチン	類 **
番号 188 189 190 191 192	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(牡蠣とキノコ、白ネギのベベロンチーノ 鶏白湯エスブーマ 柚子の香り ごぼうのフリット添え)		•	•	そば	•	•	落花生	あわび	•	ING	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	(১৯	ごま ●	čl†	さば	•	•	バナナ		まったけ	44	やまいも	りんご	ゼラチン	類 **
番号 188 189 190 191 192 193	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(牡蠣とキノコ、白木ギのベベロンチーノ 鶏白湯エスブーマ 柚子の香り ごぼうのフリット添え) 季節のパスタ(ずわい蟹と柚子、三つ葉の和風ソース かぶのソースと共に)	•	•	•	そば	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•	落花生	あわび	•	LIKE	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	২০০		ċt†	さば	•	•	バナナ		まつたけ	88	やまいも	りんご ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	ゼラチン	類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
番号 188 189 190 191 192 193 194	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(牡蠣とキノコ、白ネギのペペロンチーノ 鶏白湯エスブーマ 柚子の香り ごぼうのフリット添え) 季節のパスタ(ずわい蟹と柚子、三つ葉の和風ソース かぶのソースと共に) 季節のリゾット(魚介たつぷりのグリーンカレーリゾット)	•	•	•	そば	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•	落花生	あわび	•	livés Livés	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	২০০০	•	ċ(†	さば	•	•	パナナ		まった け	6.6	やまいも	りんご	ゼラチン	類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
番号 188 189 190 191 192 193 194 195	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(甘蜩とキノコ、白ネギのペペロンチーノ 鶏白湯エスブーマ 柚子の香り ごぼうのフリット添え) 季節のパスタ(ずわい蟹と柚子、三つ葉の和風ソース かぶのソースと共に) 季節のリゾット(魚介たつぶりのグリーンカレーリゾット) 季節のリゾット(ズワイ蟹と小カブのリゾット 柚子の香り 牡蠣のフリット添え)	•	•	•	そば	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•	落花生	あわび	•	INGS	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	<u> </u>	•	<u>ਵ</u> ੇਸ਼	ਨੇ ਡਿੰ	•	•	パナナ		まったけ	44	やまいも	りんご - - - - - -	ゼラチン	類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
番号 188 189 190 191 192 193 194 195 196	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(甘郷とキノコ、白ネギのベベロンチーノ 鶏白湯エスブーマ 柚子の香り ごぼうのフリット添え) 季節のリズット(新介たつぶりのグリーンカレーリゾット) 季節のリゾット(ズワイ蟹と小カブのリゾット 柚子の香り 牡蠣のフリット添え) 季節のリゾット(イイダコと色々野菜のリゾット 桜えびのフリット添え)	•	•	•	そば	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•	落花生	あわび	•	ING	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	〈 るみ	•	ਫਿ ਰ	<u>ප්ස්</u>	•	•	パナ ナ	•	まつたけ	4.4	やまいも		ゼラチン	類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
番号 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエピ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(世蝿とキノコ、白ネギのペペロンチーノ 鶏白湯エスブーマ 柚子の香り ごぼうのフリット添え) 季節のパスタ(ずわい蟹と柚子、三つ葉の和風ソース かぶのソースと共に) 季節のリゾット(魚介たつぶりのグリーンカレーリゾット) 季節のリゾット(ズワイ蟹と小カブのリゾット 柚子の香り 牡蠣のフリット添え) 季節のリゾット(イイダコと色々野菜のリゾット 桜えびのフリット添え) 季節のピッツァ(窯焼きイベリコ豚と温泉玉子の照り焼きピッツァ) 季節のピッツァ(チョコバナナピッツァ)	•	•	•	そば	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•	落花生	あわび	•	LIKE	オレンジ	カシューナッツ	+or zur- y	牛肉	⟨ るみ	•	<u>ਵੇ</u> ਰੀ	さば	•	•		•	まった け	***	やまいも		ゼラチン	類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
番号 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(ずわい蟹と柚子、三つ葉の和風ソース かぶのソースと共に) 季節のリゾット(魚介たつぶりのグリーンカレーリゾット) 季節のリゾット(ズワイ蟹と小カブのリゾット 柚子の香り 牡蠣のフリット添え) 季節のピッツァ(窯焼きイベリコ豚と温泉玉子の照り焼きピッツァ) 季節のピッツァ(チョコバナナピッツァ) 季節のピッツァ(桜えびと小柱のジェノベーゼマリネ 自家製タルタルソース添え) 季節のピッツア(ストロベリーピッツァ)	•	•	•	*** *** <td>• • • • • • • • • • • • • • • • • • •</td> <td>•</td> <td>落花生</td> <td>あわび</td> <td>•</td> <td>LIKE</td> <td>オレン ヴ</td> <td>カシューナッツ</td> <td># to to</td> <td>牛肉</td> <td>⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨</td> <td>•</td> <td>i th</td> <td>さば</td> <td>•</td> <td>•</td> <td></td> <td>•</td> <td>sot the second s</td> <td>tt</td> <td>やましいも</td> <td></td> <td>ゼラチン</td> <td>類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・</td>	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•	落花生	あわび	•	LIKE	オレン ヴ	カシューナッツ	# to	牛肉	⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨	•	i th	さば	•	•		•	sot the second s	tt	やましいも		ゼラチン	類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
番号 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(甘郷とキノコ、白ネギのペペロンチーノ 鶏白湯エスブーマ 柚子の香り ごぼうのフリット添え) 季節のリゾット(魚介たつぶりのグリーンカレーリゾット) 季節のリゾット(ズワイ蟹と小カブのリゾット 柚子の香り 牡蠣のフリット添え) 季節のリゾット(イイダコと色々野菜のリゾット 桜えびのフリット添え) 季節のピッツァ(窯焼きイベリコ豚と温泉玉子の照り焼きピッツァ) 季節のピッツァ(接えびと小柱のジェノベーゼマリネ 自家製タルタルソース添え) 季節のピッツァ(ストロベリーピッツァ) 季節のアンティパスト(牡蠣のアヒージョ バケット添え)	•	•	•	そば	9R	•	落花生	btt c	•	LVG	オレン ヴ	カシューナッツ	+ or	牛肉	⟨ るみ	•	elt elt	ż d d	•	•		•	s-ot-	66	やまいも	•	ਪਰਜ	類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
番号 1888 1899 1900 1911 1992 1993 1994 1995 1998 1999 2000 201	季節メニュー 季節のバスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のバスタ(対かい盤とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(甘郷とキノコ、白ネギのベペロンチーノ 鶏白湯エスブーマ 柚子の香り ごぼうのフリット添え) 季節のリングット(魚介たつぶりのグリーンカレーリングット) 季節のリゾット(ズワイ蟹と小カブのリゾット 柚子の香り 牡蠣のフリット添え) 季節のピッツァ(窯焼きイベリコ豚と温泉玉子の照り焼きピッツァ) 季節のピッツァ(接えびと小柱のジェノベーゼマリネ 自家製タルタルソース添え) 季節のピッツァ(ストロベリーピッツァ) 季節のアンティパスト(牡蠣のアヒージョ バケット添え) 季節のアンティパスト(ヤマルチーズのアヒージョ ジェノベーゼ仕立て バケット添え)	•	•	•	*** ***	9R	•	落花生	5 77	•	LVG	<mark>オレン</mark> ジ	カシューナッツ	+ or	牛肉	⟨८७ ₩	•	elt elt	żď.	•	•		•	s-ot-	44	やまいも	•	<u>ਪ੍ਰੇਜ</u> 2	類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 200 201 202	季節メニュー 季節のバスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のバスタ(対物・圏とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(甘郷とキノコ、白木ギのベヘロンチーノ 鶏白湯エスブーマ 柚子の香り ごぼうのフリット添え) 季節のリゾット(魚介たつぷりのグリーンカレーリゾット) 季節のリゾット(ズワイ蟹と小カブのリゾット 柚子の香り 牡蠣のフリット添え) 季節のリゾット(イイダコと色々野菜のリゾット 桜えびのフリット添え) 季節のピッツァ(窯焼きイベリコ豚と温泉玉子の照り焼きピッツァ) 季節のピッツァ(接えびと小柱のジェノベーゼマリネ 自家製タルタルソース添え) 季節のピッツァ(ストロベリーピッツァ) 季節のアンティパスト(牡蠣のアヒージョ バケット添え) 季節のアンティパスト(牡蠣のアヒージョ ジェノベーゼ仕立て パケット添え)	•	•	•	रा ड	99 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	落花生	5 77	•	LVG	<mark>オレン</mark> ジ	カシューナッツ	+ or	牛肉	⟨८७ ₩	•	i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	さば	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	•		•	s-ot-	44	やまいも	•	ゼラチン	類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(オタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(世蠣とキノコ、白ネギのペペロンチーノ 鶏白湯エスブーマ 柚子の香り ごぼうのフリット添え) 季節のリゾット(魚介たつぷりのグリーンカレーリゾット) 季節のリゾット(ズワイ蟹と小カブのリゾット 柚子の香り 牡蠣のフリット添え) 季節のリゾット(イイダコと色々野菜のリゾット 桜えびのフリット添え) 季節のピッツァ(窯焼きイベリコ豚と温泉玉子の照り焼きピッツァ) 季節のピッツァ(接えびと小柱のジェノベーゼマリネ 自家製タルタルソース添え) 季節のアンティパスト(牡蠣のアヒージョ バケット添え) 季節のアンティパスト(牡蠣のアヒージョ ジェノベーゼ仕立て パケット添え) 季節のおすすめアイス(ベルギーチョコジャラート) 季節のおすすめアイス(ストロベリーアイス)	•	•	•	रा डं	99 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	落花生	b t t	•	LVG	<mark>オレン</mark> ジ	カシューナッツ	+ or	牛肉	⟨८७ ₩	•	i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	EXECUTE	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	•		•	s-ot-	44	やまいも	•	ゼラチン	類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
番号 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(ずわい蟹と柚子、三つ葉の和風ソース かぶのソースと共に) 季節のリゾット(魚介たつぶりのグリーンカレーリゾット) 季節のリゾット(ズワイ蟹と小カブのリゾット 柚子の香り 牡蠣のフリット添え) 季節のピッツァ(窯焼きイベリコ豚と温泉玉子の照り焼きピッツァ) 季節のピッツァ(チョコバナナピッツァ) 季節のピッツァ(大トロベリーピッツァ) 季節のアンティパスト(牡蠣のアヒージョ バケット添え) 季節のアンティパスト(牡蠣のアヒージョ ジェノベーゼ仕立て パケット添え) 季節のおすすめアイス(ベルギーチョコジャラート) 季節のおすすめアイス(ストロベリーアイス)	•	•	•	*** *** <td>99 • • • • • • • • • • • • • • • • • •</td> <td>0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0</td> <td>落花生</td> <td>b to to</td> <td>•</td> <td>LYG</td> <td>オレンジ ジ</td> <td>カシューナッツ</td> <td># Description of the content of the</td> <td>牛肉</td> <td>⟨८७₩</td> <td>•</td> <td>i i i i i i i i i i i i i i i i i i i</td> <td>ėd.</td> <td>0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0</td> <td>•</td> <td></td> <td>•</td> <td>soft H</td> <td>6.6</td> <td>やまいも</td> <td>•</td> <td>ゼラチン</td> <td>類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・</td>	99 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	落花生	b to	•	LYG	オレンジ ジ	カシューナッツ	# Description of the content of the	牛肉	⟨८७ ₩	•	i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	ėd.	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	•		•	soft H	6.6	やまいも	•	ゼラチン	類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
番号 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(オタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(世蠣とキノコ、白ネギのペペロンチーノ 鶏白湯エスブーマ 柚子の香り ごぼうのフリット添え) 季節のリゾット(魚介たつぷりのグリーンカレーリゾット) 季節のリゾット(ズワイ蟹と小カブのリゾット 柚子の香り 牡蠣のフリット添え) 季節のリゾット(イイダコと色々野菜のリゾット 桜えびのフリット添え) 季節のピッツァ(窯焼きイベリコ豚と温泉玉子の照り焼きピッツァ) 季節のピッツァ(接えびと小柱のジェノベーゼマリネ 自家製タルタルソース添え) 季節のアンティパスト(牡蠣のアヒージョ バケット添え) 季節のアンティパスト(牡蠣のアヒージョ ジェノベーゼ仕立て パケット添え) 季節のおすすめアイス(ベルギーチョコジャラート) 季節のおすすめアイス(ストロベリーアイス)	•	•	•	*** ***	99 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	落花生	b to	•	LVG	オレンジ	カシューナッツ	# property of the control of the con	牛肉	⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨⟨	•	i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	ż d d d d d d d d d d d d d d d d d d d	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	•		•	s-ot-	tt	やまいも	•	ゼラチ ン	類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205	季節メニュー 季節のパスタ(牡蠣と里芋、かぶのクリームソース イカスミを練りこんだフェットチーネ) 季節のパスタ(ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース 炙りモッツァレラのグラタン仕立て) 季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え) 季節のパスタ(ずわい蟹と柚子、三つ葉の和風ソース かぶのソースと共に) 季節のリゾット(魚介たつぶりのグリーンカレーリゾット) 季節のリゾット(ズワイ蟹と小カブのリゾット 柚子の香り 牡蠣のフリット添え) 季節のピッツァ(窯焼きイベリコ豚と温泉玉子の照り焼きピッツァ) 季節のピッツァ(チョコバナナピッツァ) 季節のピッツァ(大トロベリーピッツァ) 季節のアンティパスト(牡蠣のアヒージョ バケット添え) 季節のアンティパスト(牡蠣のアヒージョ ジェノベーゼ仕立て パケット添え) 季節のおすすめアイス(ベルギーチョコジャラート) 季節のおすすめアイス(ストロベリーアイス)	•	•		** **<	99 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	落花生	b to	•	LVG	<mark>オレンジ</mark>	カシューナッツ		牛肉	<84 ← 10 ← 10	•	i i i i i i i i i i i i i i i i i i i		•	•		•	s-ot-	44	やまいも	•	ゼラチ ン	類 ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・