



大正エビと帆立貝のスパゲティ、トマトクリームソース
Spaghetti con gamberi e capesante alla crema

かき
牡蠣(鳥羽産)と野菜のスパゲティ
Spaghetti con ostriche e verdure

ベーコンとキノコのスパゲティ、トマトソース
Spaghetti con funghi e pancetta al pomodoro

お肉と野菜のカネロニ(グラタン)、クイリナーレ宮殿風
Cannelloni alla quirinale

オマールエビのスパゲティ、トマト味(数量限定)
Spaghetti con astice al pomodoro

シェフおすすめ本日のパスタ料理(数量限定)
Pasta del giorno dello chef

*ご希望でパスタの量を増やせます。プラス¥500



本日の鮮魚とイカの温かいサラダ仕立て、甘酸っぱいバルセートビネガー風味
Insalata di pesce e calamari al balseto

若狭からの鮮魚盛合わせと野菜の香草焼き、白カブのソース
Pesce misto e verdure al forno alle erbe con salsa di rapa bianca

たっぷり魚介と京野菜のスープ仕立て「アクアパッツァ」ディボディバ風
Acqua pazza alla Divo-Diva

シェフおすすめ本日の魚料理(数量限定)
Pesce del giorno dello chef



大山鶏モモ肉の香草焼き、唐辛子をきかせた悪魔風ソース
Pollo arrosto alle erbe con salsa alla diavola

たくみ
匠味豚(千葉産)ロースのカツレツ、生ハムとモッツアレラの重ね焼き、ボローニャ風
Cotoletta di maiale alla bolognese

牛ハラミの軽い煮込み、本日の豆添え フィレンツェ風
Bracioline alla fiorentina

シェフおすすめ本日の肉料理(数量限定)
Carne del giorno dello chef

京都・吉祥院の石割さんが育てたみずみずしい京野菜、魚は日本海の若狭周辺で
米村さんが一本釣りした天然魚、塩は岡山錦海塩田の葛原さんの昔塩です。