

## ARZONIE GASTRONOMICC D'AUTUNNO

9.17 SAT ~ 9.25 SUN



たくさんの食材が旬を迎える秋に、皆様にご満足いただけるよう 9日間限定ではありますが、「秋を感じる・旬の味覚コース」をご用意! 今の時期が一番脂がのっている旬の秋刀魚や

世界三大キノコとも呼ばれる香り高いフレッシュポルチーニ茸、 秋に甘味を増すカボチャなど、今が一番美味しい食材を選びました。



Lunch

秋の味覚 ランチコース お一人様 ¥2,500 (税込¥2,700)

- ・本日のフレッシュジュース
- ・秋刀魚の香草オーブン焼き
- ·シーザーサラダ stたは 本日のスープ
- ・ピッツァ または パスタ

**Pízza** ボスカイオーラ (キノコをふんだんに使ったピッツァ)

Pasta ニョッキ カボチャソース (甘みのあるカボチャを入れたクリームソース)

- ・選べるケーキ
- コーヒー または 紅茶



Dinner

食欲の秋! 旬の満足コース・マルゲリータ D.O.C.

お一人様 (2名様~) ¥5,000

(税込¥5,400)

- ・秋刀魚の香草オーブン焼き
- ・シーザーサラダ または 本日のスープ
- ・フレッシュポルチーニ茸のアーリオ・オーリオ
- ・やまと豚の炭火焼き
- ・選べるケーキ

Cucina Italiana & Dolce rzonie ITALIA