

春小春

はるこはる

そっと近づくと、小さな春——
ふくらむ香りと彩りを、
日々の中のささやかな喜びに。

桜エビとたけのこの カルボナーラスパゲッティ

芳ばしい桜エビの香りを加えたクリームソースで仕上げたカルボナーラ。タケノコと釜揚げ桜エビを合わせ、パルメザンチーズと黒胡椒のクラムブルをアクセントにした一皿です。

3月

ホタルイカと春野菜の トマトソーススパゲッティ

ホタルイカと菜の花やインゲンなどの春野菜を合わせたパスタ。アンチョビとブラックオリーブを加えたあっさりとしたトマトソースで仕上げ、素材の味を引き立てました。

4月

さくら鯛とアスパラの ジェノベーゼスパゲッティ

柑橘風味のさくら鯛とアスパラを使った春を感じる一品。バジルと大葉、クルミを使ったジェノベーゼソースで、ほどよいコクと香りを加えました。ジャージーミルクのゴーダチーズと一緒に召し上がりください。

5月

単品 1,580円
ランチセット(サラダ・ドリンク付) 1,780円