

5月2日(木)より、新たに 季節の Pasta コース(¥3,000税込)が始まります

こちらのコースは、当日でもご利用いただけます。
また、他のコースとの併用が出来かねますのでご了承下さいませ。

Appetizer

季節野菜の前菜プレート

2種のソースよりお選びいただけます。

【温製】 バーニャカウダ風クリームソース

or

【冷製】 アボカドとカッテージチーズのソース

Soup

【冷製】 河北産秘伝豆と有機豆乳のポタージュ

Pasta

【温製】or【冷製】よりお選びいただけます。

【温製】 自家製ポモドーロとモッツァレラチーズ

ジェノベーゼを添えて

※【数量限定】全粒粉を使用したスパゲッティに変更することも出来ます。

or

【冷製】 フレッシュハーブと炙りサーモンの生パスタ

～青柚子の香り～

Dessert

旬の果実のゼリー仕立てとレモンのソルベ

Drink

有機珈琲 or 有機紅茶

～カフェインレス、デカフェにもご対応いたします～

2024年 4月

San filo