



Menu Pastaio

¥1,800

ご挨拶

Okinawan papaya and cucumber cold soup

青パパイヤときゅうりの冷たいズッパ

前菜

Today's appetizer platter

美味しい物を少しずつ 本日の前菜盛り合わせ

パスタ

Today's pasta. Please choose one.

3種からお好きな物をお選び頂けます

- ・ ウンチェーバーとイカ アンチョビの山椒香る アーリオ・エ・オーリオ
- ・ 読谷村くんちゃまベーコンとペペロナータのポモドーロ
- ・ ボロネーゼパンナ ゴルゴンゾーラと胡桃 パッパルデッレ

ドルチェ

Today's dessert. Please choose one.

本日のデザートの一つをお選び頂けます

お魚、お肉に変更

パスタを下記のメインディッシュと変更出来ます

(+¥500)

- ・ 県産鮮魚のフリット 京都産 加茂茄子のカポナータ
- ・ やんばるアグーのビステッカ サルサシェリービネガー
- ・ US牛サガリのビステッカ 長谷川さんのマッシュルーム



Menu Taste of 47

¥3,000

S t u z z i c h i n o

Okinawan papaya and cucumber cold soup
青パパイヤときゅうりの冷たいズッパ

A n t i p a s t o

Okinawan dragon fruit and tuna tartar with sour cream sauce
名護 ドラゴンフルーツと県産マグロのタルタル
サワークリームのヴィネグレット

P a s t a

"Cacio e pepe" organic papper and local papper "PIPERCHI"
オーガニック胡椒とピパーチのカチョ・エ・ペペ

C a r n e

Roasted yannbaru pork with sherry vinegar sauce
やんばるアグー肩ロースのビステッカ
サルサシェリービネガー

D o l c e

"Tira-misu from sardegna
本家のティラミス ～サルデーニャ島直伝～