

SEASONAL MENU

AWIMMING CRUB PASTA/RISOTTO
WITH TOMATO SAUCE

渡り蟹のトマトパスタ/リゾット

¥1,364

(税込 ¥1,500)

パスタ
or
リゾット
お選び
いただけます

渡り蟹の旨みをぎゅっと閉じ込めた濃厚トマトソース。蟹の持つコクがさわやかな酸味のあるトマトに溶け込み、ひと口ごとに豊かな風味が広がります。仕上げに「堂島ロール」のクリームを加え、まろやかさをプラス。素材の旨味が幾層にも重なった、奥行きのある味わいに仕上げました。パスタまたはリゾットからお選びいただけます。



SHRIMP & GREEN BEANS GENOVÈSE PASTA

エビとインゲンの
ジェノベーゼパスタ/リゾット

¥1,364

(税込 ¥1,500)

パスタ
or
リゾット
お選び
いただけます

兵庫県産の香り高いフレッシュバジルを贅沢に使ったジェノベーゼ。ぷりっとしたエビとシャキッとしたインゲンがソースによく絡み、さわやかな香りとコクの余韻を感じると同時に素材の食感や歯ごたえもお楽しみいただけます。パスタまたはリゾットからお選びください。



ドリンクセット / お好みのドリンク1杯 税込 ¥150 OFF (アルコールは除く)

SEASONAL MENU

PORCINI, TRUMPET MUSHROOM &
BLACK TRUFFLE GRATIN

ポルチーニとエリンギ、
黒トリュフのグラタン

¥1,455

(税込 ¥1,600)

芳醇なポルチーニと肉厚なエリンギをふんたんに
使い、リッチな風味の黒トリュフを加えた特製ペンネ
グラタン。「堂島ロール」のクリームを隠し味に加えた
濃厚なベシャメルソースがペンネによく絡み、キノコ
の旨みと深いコクを一層引き立てます。香ばしくとろ
けるようなチーズの風味が、ポルチーニと黒トリュフ
の香りと共においっぱいに広がる、贅沢な味わい
のひとつです。



CARBONARA

ご当地たまごを使った
カルボナーラ

¥1,455

(税込 ¥1,600)

「平飼い有精卵」をたっぷり使った、モンシェール特
製カルボナーラ。たまごとチーズの旨みに「堂島
ロール」のクリームのコクを重ね、なめらかなソース
に仕上げました。香ばしいパンチェッタの塩気が全
体をきゅっとまとめ、パスタにとろりと絡む贅沢なひと
皿。ご当地たまごならではの、個性が活きた特別な
味わいをお楽しみください。



岡山県産たまご
《平飼い有精卵》
使用

岡山県美作市の自然豊かな環境で育まれる「さとみ農園」の〈平飼い有精卵〉は、平飼い鶏が健やかに育つことで生まれる新鮮でコク深い卵です。黄身は鮮やかな濃いオレンジ色で、しっかりとした旨みと甘みが感じられ、卵本来の味を楽しむ料理に最適。白身はハリと弾力があり、加熱してもふんわりと仕上がります。飼料にもこだわり、安心・安全を大切に育てられている逸品です。



ドリンクセット / お好みのドリンク1杯 税込 ¥150 OFF (アルコールは除く)