

SEASONAL DESSERT

PEACH AFTERNOON TEA SET

桃のアフタヌーンティーセット

旬の桃をふんだんに使用した期間限定アフタヌーンティーセット。

季節限定の「桃のアフタヌーンティーセット」は、みずみずしい桃の香りとやさしい甘さを主役に、バラエティ豊かなスイーツとセイボリーをバランスよく詰め込んだ贅沢なセットです。

※写真は2名様分のイメージです

ブレンドコーヒーorティー付

1名様分 ¥3,819

(税込 ¥4,200)



SEASONAL DESSERT



PEACH PARFAIT

桃のパルフェ

¥1,500

(税込 ¥1,650)

瑞々しい桃のジュレとふんわりと軽いシャンティクリーム、サクサク食感のシュトロイゼルを重ね、さらにロどけの良い桃のシャーベットとフレッシュな桃を贅沢にトッピングしました。



WHOLE PEACH PARFAIT

桃のまるごとパルフェ

¥1,700

(税込 ¥1,870)

芳醇な香りとみずみずしさが魅力の旬の桃を、まるごと1個贅沢に使用した季節限定パフェ。中にはコク深いカスタードクリーム、ふんわり軽やかな生クリーム、桃のシャーベットを重ね、アクセントにサクサクのシュトロイゼルと果肉入り桃のジュレを重ねました。

SEASONAL PASTA



SUMMER VEGETABLES GENOVÈSE PASTA

夏野菜のジェノヴェーゼパスタ

¥1,500

(税込 ¥1,650)

色鮮やかなナス、ズッキーニ、赤・黄パプリカ、ミニトマト…旬の夏野菜に香ばしいベーコンの旨みをプラス。香り高い兵庫県産バジルを贅沢に使った濃厚ジェノベーゼソースがもちもち食感のリングイネに絡み、素材ひとつひとつの個性を引き立てながらも爽やかな季節感を感じさせる一皿です。

SEAFOOD PASTA WITH TOMATO SAUCE

魚介のトマトソースパスタ

¥1,700

(税込 ¥1,870)

海の恵みをぎゅっと詰め込んだ、贅沢なトマトソースパスタ。エビ・ムール貝・タコ・イカ・小柱・小エビの6種の魚介から染み出す旨みが濃厚なトマトソースに溶け込みひと口ごとに豊かな風味が広がります。海の香りとトマトの酸味、旨みがひとつになった、贅沢な一皿です。



LEMON & JAMÓN SERRANO PASTA WITH CREAM SAUCE

瀬戸内レモンとハモンセラーノの
クリームパスタ

¥1,500

(税込 ¥1,650)

「堂島ロール」のクリームを使ったなめらかなソースをリングイネに絡めた濃厚な味わいのパスタ。芳醇な旨みを持つハモンセラーノ(生ハム)と香り高い瀬戸内レモンの輪切りを贅沢にトッピングしました。レモンの爽やかな酸味がクリームのコクを引き立てます。



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)

SPECIAL MENU



SHRIMP & ASPARAGUS GRATIN

エビとアスパラガスのグラタン

¥1,400

(税込 ¥1,540)

エビとアスパラガスをペンネとともに「堂島ロール」のクリームで包み込み、香ばしく焼き上げました。ミルクのやさしい甘みと濃厚なコクが素材の旨みと絶妙に重なり合った、贅沢な味わいのクリームグラタンです。



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)

平日
限定

PASTA SET

パスタセット

11:00~14:00

PASTA WITH SEA URCHIN
AND TOMATO CREAM

ウニのトマトクリームパスタ

ブレンドコーヒーorティー付

¥1,800

(税込 ¥1,980)

濃厚なウニの旨味とトマトのさわやかな風味が絶妙にマッチしたシェフおすすめのひと皿。モンシェールのクリームを加えたクリーミーなソースがもちもちとした食感の麺に絡み、コクのある味わいが食欲をそそります。

