

## 旬の食材をふんだんに使った おまかせAコース ★¥3800

・今夜のほんの一品

冷前菜

・季節の前菜盛り合わせ

パスタ料理 2品

・タリオリーニ 金目鯛 菜花 アーリオオーリオ 自家製のカラスミ添え

・鴨肉のアニョロッティ トリュフバター和え

肉料理

・ガルシアポークロースグリル リンゴとクルミ ゴルゴンゾーラのソース  
(+800円で ラヴォーチェ名物 いけだ牛に変更できます)

・本日のイタリアンドルチェ 食後のお飲み物 フォカッチャ

## 一番人気 おまかせBコース ★¥5000★

・今夜のほんの一品

冷前菜

・季節の前菜盛り合わせ

前菜

・タラの白子のフリット ジャガイモピュレと生うに

魚料理

・アンコウのソテー ハマグリとキャビア入りサフランクリーム

パスタ料理

・タリオリーニ 金目鯛 菜花 アーリオオーリオ 自家製のカラスミ添え

お口直しの一品

肉料理

・愛媛県産 鹿ロースとフォワグラ 焦がし蜂蜜とマデラ酒のソース  
(+800円で ラヴォーチェ名物 いけだ牛に変更できます)

・本日のイタリアンドルチェ 食後のお飲み物 フォカッチャ

## 贅沢な おまかせ Cコース ★¥7000★

・今夜のほんの一品

冷前菜

・季節の前菜盛り合わせ

前菜

・タラの白子のフリット ジャガイモピュレと生うに

魚料理

・アンコウのソテー ハマグリとキャビア入りサフランクリーム

パスタ料理 2品

・タリオリーニ 金目鯛 菜花 アーリオオーリオ 自家製のカラスミ添え

・鴨肉のアニョロッティ トリュフバター フォワグラのソテー添え

お口直しの一品

肉料理

・北海道 十勝産 いけだ牛サーロインステーキ バローロ風味のバルサミコソース

・本日のイタリアンドルチェ 食後のお飲み物 フォカッチャ

ご注文は2名様よりお願いします。(20時30分までの入店に限ります。)