

LUNCH MENU

Corso Pranzo

ランチコース

ランチコース A

- フレッシュサラダ
- 選べるピッツァ or パスタ
- 本日のパン (パスタのみ)
- 選べるドリンク

1,500円

ランチコース B

- 本日の前菜の盛り合わせ
- フレッシュサラダ
- 選べるピッツァ or パスタ
- 本日のパン (パスタのみ)
- 選べるドリンク

2,200円

プレミアムランチコース

- 本日の前菜の盛り合わせ
- 本日のお肉料理
- 選べるピッツァ or パスタ
- 本日のパン (パスタのみ)
- 選べるドリンク
- プチデザート

2,680円

Pizza

マルゲリータ



ジェノベーゼ



ビスマルク



プロシュート エルッコラ +300円



フンギ +300円



クアトロフォルマッジ +300円



Pasta

鉄板ナポリタン



きのこのラグーソース



ラザニア



ポモドーロ ジャージー リコッタチーズがけ



蒜山ジャージー カルボナーラ



ボンゴレビアンコ +100円



ジャージー牛ボロネーゼ +200円



境港ブイヤベースパスタ +300円



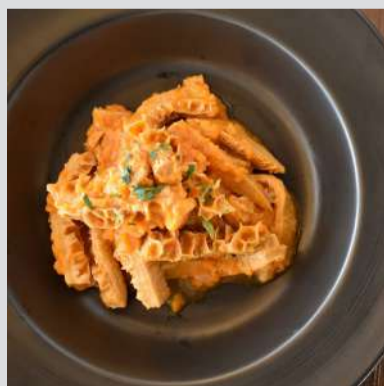
BAL MENU

蒜山で過ごす夜に、地元食材を使用したバルメニューをごゆっくりとお楽しみください。

金、土、日、祝

17:00-21:00

(L.O. 20:30)



トリッパの トマト煮込

580円

牛肉の第二の胃袋「ハチノス」を丁寧に下処理し、相性抜群のケナルの自家製トマトソースとじっくり煮込みました。柔らかなトリッパにトマトソースがよく絡みます。



本日の前菜の盛り合わせ (2人前)

1,680円

地元・蒜山高原の食材と野菜がメインの盛り合わせ約7品。大島隆司シェフ監修の逸品や、杉村シェフの気まぐれな一品などバラエティに富んでいます。

スタッフおすすめ



蒜山ジャージー牛ハンバーグ

1,600円

蒜山高原の良質なジャージー牛ミンチを使ったみんながだいすきなハンバーグ。黒デミグラスソース・きのこ・甘酸っぱいいちごソースが絶妙にマッチ。

数量限定



境港ブイヤベース

(2人前)

2,980円

鳥取県境港の旬の鮮魚をふんだんに。お店でお魚を捌いて丁寧に下処理をし、お鍋でことごと煮込みました。紅ズワイガニや魚介のうま味がたっぷり。

MENU

ケナルの自家製ポテトサラダ	380円
クロスティーニ	450円
アンチョビキャベツ	450円
海老とブロッコリーのアヒージョ	680円
トリッパのトマト煮込	580円
ゼツポリーニ	380円
本日のパン(2切)	180円
フレッシュサラダ	300円
茄子のマリネ	480円
ブロッコリーのアンチョビ和え	580円
シェフのカプレーゼ	730円
本日の前菜の盛り合わせ(2人前)	1,680円
境港エスカベッシュ	580円
本日の鮮魚のカルパッチョ	480円
ムール貝の白ワイン蒸し	580円
ケナルのフライドチキン(1P)	300円
ケナルのフライドチキンセット	680円
フライドポテト	330円
たっぷりポテト	480円
境港ブイヤベース(2人前)	2,980円
シェフ特製ローストビーフ	980円
大山鶏むね肉のカツレツ	1,250円
サルシッチャ	980円
鶏モモ肉のバリバリ焼き	1,480円
蒜山ジャージー牛ハンバーグ	1,600円