

プリフィックスランチコース

メニューは一例です。仕入れにより内容は変わります。

前菜

- ・コロッセオ特製サラダ
 - ・イタリア産生ハムサラミの盛り合わせ
 - ・真鯛のカルパッチョ
- ※おひとつお選びください

お料理

(パスタ3種・ラザーニャ・肉料理・魚料理) 一品

ドルチェ

- ・ティラミス
- ・パンナコッタ
- ・ガトーショコラ

※おひとつお選びください

カフェ、ドリンク

(ビールやワインもお選びいただけます※+200円)

1,800円 (税込)

シェフおまかせランチ・ライトコース

メニューは一例です。仕入れにより内容は変わります。
温前菜を+700円で追加することができます。

前菜

・冷たい前菜三点盛合わせ
例「鮮魚のカルパッチョ」「苺のカプレーゼ」「ローストビーフ」

パスタ

・桜エビのアーリオオーリオ スパゲティ

メイン

・イベリコ豚のグリル

ドルチェ

・特製ティラミス

カフェ、ドリンク

(ビールやワインもお選びいただけます※+200円)

2,800円 (税込)

シェフおまかせランチ・上級コース

メニューは一例です。仕入れにより内容は変わります。

アミューズ

- ・とうもろこしの冷製スープ 生ハムのクロッカント

冷前菜

- ・ズワイガニと焼きナスのタルタル 炙りカラスミ

温前菜

- ・真鯛と赤エビ、パーナ貝のアクアパッツァ風

パスタ

- ・生うにとフルーツマトのマキアート タリオリーニ
- ・鴨モモ肉としし唐のラグーソース パッパルデッレ

メイン

- ・骨付き仔羊肉のグリル～シチリア風～

ドルチェ

- ・コロッセオのドルチェ盛合わせ

※メッセージをお入れできます。ご要望の際はご連絡ください。

カフェ、ドリンク

(ビールやワインもお選びいただけます※+200円)

5,500円 (税込)

60分飲み放題付パーティライトプラン

メニューは一例です。仕入れにより内容は変わります。
大皿でのご提供となります。

料理の一例

- ・ 鮮魚のカルパッチョ
- ・ 色々ハムの盛り合わせ
- ・ 彩り野菜サラダ
- ・ 有頭赤エビのアヒージョ
- ・ 鮮魚と旬野菜のペペロンチーノ スパゲティ
- ・ 豚肩ロース肉のロースト
- ・ 自家製パン付

お飲み物

サントリープレミアムモルツ生ビール
ハイボール
ハウスワイン（スパークリング、白、赤）
カシス、カンパリなどカクテル各種
オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ウーロン茶

3,580円（税込）

90分飲み放題付パーティレギュラープラン

メニューは一例です。仕入れにより内容は変わります。
大皿でのご提供となります。

料理の一例

- ・ 鮮魚のカルパッチョ
- ・ 色々ハムの盛り合わせ
- ・ トマトと水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ
 - ・ 有頭赤エビのアヒージョ
 - ・ 真鯛のポワレ
- ・ 鮮魚と旬野菜のペペロンチーノ スパゲティ
- ・ アンガス牛のロースト～赤ワインソース～
 - ・ ひとくちパンナコッタ
 - ・ 自家製パン付

お飲み物

サントリープレミアムモルツ生ビール

ハイボール

ハウスワイン（スパークリング、白、赤）

カシス、カンパリなどカクテル各種

オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ウーロン茶

4,580円（税込）

単品日替わりランチメニュー

スパゲティ「ビアンコ」 1,100円

日替わりのペペロンチーノ等のオイルベースのパスタです。

スパゲティ「ロッソ」 1,100円

日替わりの煮込みやトマトソースベースのパスタです。

スパゲティ「カルボナーラ」 1,300円

自家製パンチェッタを使った濃厚カルボナーラ

日替わり鮮魚のプレート 1,200円

その日の鮮魚をメインディッシュでどうぞ。

豚肩ロース肉のロースト 1,200円

大きな豚肉が2枚。しっかりお召し上がりいただけるお肉料理です。

ミートソースたっぷりのラザーニャ 1,300円

数量限定の定番人気メニューです。

自家製パン付
