

November 2022

生パスタフェア

SPECIAL PASTA



第1弾 11月1日～11月10日

秋鮭と焼きポロ葱のクリームソース
白ゴマの香り 生フェットチーネ
(通常ランチ価格+550円)



第2弾 11月11日～11月19日

スカモルツァ アフミカータと根菜の
自家製ボロネーゼソース
生タリアテッレ
(通常ランチ価格+550円)



第3弾 11月21日～11月30日

帆立貝と小カブの
ガーリックバターソース 生リングイネ
(通常ランチ価格+550円)

November 2022

11月のワイン

RECOMMENDED
ALCOHOL



ランゲ ネッビオーロ

苺やアセロラの果実味、
ハーブやホワイトペッパーの
ようなアクセント。滑らかな
舌触りが心地よい赤ワイン。

¥880



アウスト シャルドネ オーク樽熟成

マンゴーや白桃など様々な
フルーツと木樽由来の
バニラのような香り。
ボリューム感がありバランスの
良い白ワイン。

¥770