

パスタ or ピッツァランチ ¥2,000

～お野菜と【ゆで論】パスタまたは地場産食材のピッツァを味わうセット～

— JIMONO 野菜のバーニャカウダ —
～いしるとカリフラワーのバーニャカウダソース～



— お好きなパスタ又はピッツァ —
(下記より好きなパスタまたはピッツァを1品お選びください)



石川県産イカとズッキーニ、ルーコラのペペロンチーノ

白山トマトとバジルのフレッシュスパ

～色の波長～ジェノベーゼソースと丘ひじき

能登豚とだだちゃ豆のクリームソース (+¥300)

数量限定名物イルケのペスカトーレ (+¥800)



カラマーリ
イカ・ズッキーニ・ルーコラ・イシル

フンギ (+¥200)
のとっこ椎茸・能登豚パンチェッタ・トマトソース

— 本日の Dolce デザート —

— コーヒー or あるけっ茶 —

アレルギーがある場合はお申し付けください。

ピアットウニコランチ ¥3,500

～奥田シェフの口内調理を愉しむ。ここでしか味わえないコース～

— 本日のお楽しみアミューズ —

— JIMONO 野菜のバーニャカウダ —
～いしるとカリフラワーのバーニャカウダソース～

— お好きなピアットウニコ —
(お魚またはお肉のピアットウニコよりお選びください)

お魚

メイン： 輪島のサバの香草パン粉焼き

パスタ： 石川県産大根のコリアンダー風味のペペロンチーノ

付け合わせ： 白山トマトのケッカソース

お肉

メイン： 能登豚の低温調理ミラノ風カツレツ

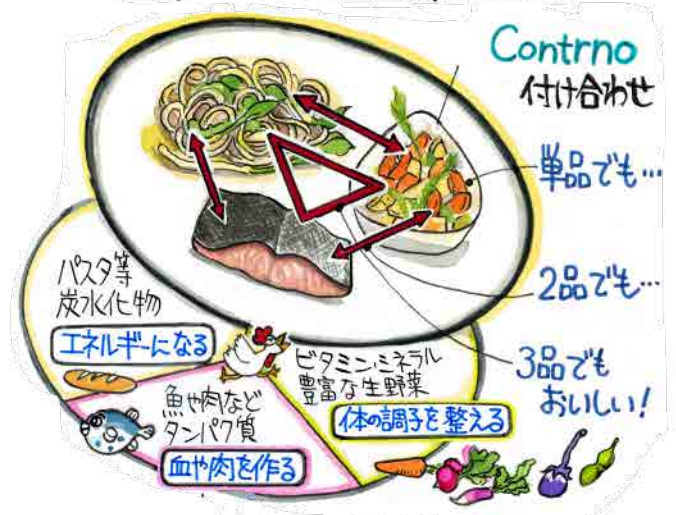
パスタ： ミックスリーフとレモンのスパゲッティ

付け合わせ： 石川県産糸かぼちゃのペペロナータ

— 本日の Dolce デザート —

— コーヒー or あるけっ茶 —

Piatto unico 主菜とパスタの盛り合わせ



PASTA & PIZZA

il-chécciano