

Pranzo ランチメニュー

ランチメニューには サラダ & 自家製パンのフォカッチャ（お替わりOK）付き

本日のパスタ

魚介とフレッシュトマト スパゲッティ ¥960(税込)

本日のお肉料理

鶏モモとヨロ研野菜のさっぱり白ワイン煮 ¥960(税込)

本日のお魚料理

鮮魚のロースト マリナーラソース（アンチョビトマトソース） ¥1160(税込)

Gusto Saitama 埼玉を食べよう！

ヨロ研野菜と生ハムのスパゲッティ ¥1260(税込)

地元野菜のおいしさをお楽しみください。

埼玉武州和牛のボロネーゼ 「タリアテッレ」 ¥1660(税込)

試行錯誤を重ねてたどり着いたプレミアムボロネーゼ！ 肉の切り方からこだわってます

お得な一皿盛り ワンプレート

◆◆◆ パスタとメイン料理（お肉 または お魚）が一皿に盛り合わせになっています ◆◆◆

- 魚介とフレッシュトマト スパゲッティ
鶏モモのロースト 生ハムとレンズ豆のソース の盛り合わせ ¥1360(税込)
- 魚介とフレッシュトマト スパゲッティ
鮮魚のロースト マリナーラソース（アンチョビトマトソース） の盛り合わせ ¥1360(税込)

カフェ&ドルチェ

ドルチェミスト & カフェ ¥300(税込)

自家製のデザート3点盛合せ & 選べるカフェ 下記よりお選び下さい（カプチーノ、カフェラッテ+100円）

エスプレッソ コーヒー 紅茶 アイスコーヒー アイスティ ¥100(税込)

カフェラッテ（ホット・アイス） カプチーノ ¥200(税込)

ディアボラを愉しむランチコース

Stuzzichino

小前菜

Antipasto

季節の前菜盛り合わせ

Primo Piatto

本日のパスタ

ヨロ研野菜と生ハムのスパゲッティ

武州和牛ボロネーゼ タリアテッレ (+200円)

(上記3種類から1品パスタをお選び下さい)

Secondo Piatto

埼玉県産至福の味わい豚のグリル

漁港直送鮮魚をシェフおすすめの調理法で

埼玉県産武州和牛のタリアータ(+500円)

(メインディッシュはテーブルで統一をお願いします)

Dolce

デザート盛合せ

Caffe

カフェ

¥2980(税込)



パークレーヴァウチャーズ お食事券
ご注文時にご利用の旨お申し付けください。
ご利用特典がございます。