



パスタランチセット ～熟成生パスタ・リングイネ～



- 季節のお野菜サラダ
- スープ
- バゲット
- 本日のパスタ



ランチセット ￥ 1,182 (税込￥1,300)

- 季節のお野菜サラダ
- 地元野菜の自家製ピクルス
- 宿毛産きびなごのエスカベッシュ
- 鴨肉のロースト
- スープ
- バゲット
- 本日のパスタ



アンティパストセット ￥1,364 (税込￥1,500)

パスタ大盛り +¥228 (税込¥250)

食後のサービスメニュー

食後のドリンク ￥182 (税込¥200)
ソフトドリンクよりお選びください。

ベリーとショコラのプチケーキ ￥273 (税込¥300)

三日月の特製クレームブリュレ ￥437 (税込¥480)
濃厚なカスタードプリンの上に香ばしく焼いたカソナード、
注文をいただいてからバーナーで仕上げます。



若鶏の香草焼きオープン仕上げと旬野菜のグリル

- 季節のお野菜サラダ
- スープ
- バゲット or ライス(高知県産コシヒカリ)
- 若鶏の香草焼き
- 旬野菜のグリル

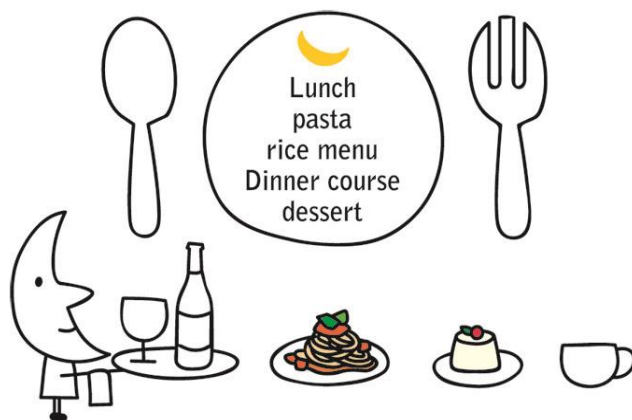
ランチセット ¥ 1,273 (税込¥1,400)



ローズマリー、タイム、ローリエ等フレッシュハーブで漬け込んだ鶏モモ肉をグリルしオープンで仕上げます。

- 季節のお野菜サラダ
- 地元野菜の自家製ピクルス
- 宿毛産きびなごのエスカベッシュ
- 鴨肉のロースト
- スープ
- バゲット or ライス(高知県産コシヒカリ)
- 若鶏の香草焼き
- 旬野菜のグリル

アンティパストセット ¥1,455 (税込¥1,600)





パスタ・アラカルト



～熟成生パスタ・リングイネ～

・三日月ボロネーゼ ～牛挽肉のトマトソース～ ￥910(税込￥1,000)

野菜のうまみを閉じ込めた牛ミンチを赤ワインとトマトで煮込んだ本格派



・帆立のクリームジェノベーゼ ￥910 (税込 ￥1,000)

ホタテ貝の具沢山、クリーミーなバジルソース。

パスタ大盛り +¥228 (税込¥250)

バゲット ￥91 (税込¥100)

ランチセット

- ・季節のお野菜サラダ
- ・ビーフミネストローネ
- ・バゲット



お好みのパスタ+¥364 (税込 ￥400)

アンティパストのランチセット

- ・季節のお野菜サラダ
- ・地元野菜の自家製ピクルス
- ・宿毛産きびなごのエスカベッシュ
- ・鴨肉のロースト
- ・スープ
- ・バゲット



お好みのパスタ+¥546 (税込 ￥600)

• アンチョビとキャビアのパペロンチーノ ￥1,000 (税込 ￥1,100)

アンチョビのうまみ、香ばしくソテーしたニンニクと唐辛子のオイルソース。



• 厚切りベーコンのカルボナーラ ￥1,000 (税込 ￥1,100)

ベーコンとオニオンと生クリーム、もちもち麺の濃厚カルボナーラ



• ゴルゴンゾーラのカチョエペペ ￥1,000 (税込 ￥1,100)

世界三大ブルーチーズゴルゴンゾーラをシンプルなオイルソースで、カチョエペペ風。



• 姿海老のトマトクリーム ￥1,182 (税込 ￥1,300)

海老のうま味をたっぷり抽出したクリーミーなトマトソース。



食後のサービスメニュー

食後のドリンク ￥182 (税込 ￥200)

ソフトドリンクよりお選びください。

ベリーとショコラのプチケーキ ￥273 (税込 ￥300)

三日月の特製クレームブリュレ

濃厚なカスタードプリンの上に香ばしく焼いたカソナード、

注文をいただいてからバーナーで仕上げます。 ￥437 (税込 ￥480)

とろふわ卵のオムライス

単品 ¥1,000 (税込¥1,100)



- 季節のお野菜サラダ
- スープ
- デミグラスソースとろふわ卵のオムライス

ランチセット ¥1,228 (税込¥1,350)



- 季節のお野菜サラダ
- 地元野菜の自家製ピクルス
- 宿毛産きびなごのエスカベッシュ
- 鴨肉のロースト
- スープ
- とろふわ卵デミグラスソースのオムライス

大盛り ¥228 (税込¥250)

アンティパストセット ¥1,410 (税込¥1,550)

食後のサービスメニュー

食後のドリンク ¥182 (税込¥200)

ソフトドリンクよりお選びください。

ベリーとショコラのプチケーキ ¥273 (税込¥300)

三日月の特製クレームブリュレ

濃厚なカスタードプリンの上に香ばしく焼いたカソナード、

注文をいただいてからバーナーで仕上げます。 ¥437 (税込¥480)

数量期間限定メニュー



特上ロースのビーフステーキ

単品¥1,273 (税込¥1,400)

希少部位ザブトンとリブロース、特製ソースでジューシー、季節の野菜を添えて
仕入れた時限定不定期メニュー

ランチセット¥1,546 (税込¥1,700) アンティパストセット¥1,728 (税込¥1,900)

ドリンク&デザートメニュー



アルコール

アサヒスーパードライ (中瓶)
グラスワイン (赤)

¥546 (税込 ¥600)

¥455 (税込 ¥500)

ソフトドリンク

オレンジジュース

¥273 (税込¥300)

アップルジュース

¥273 (税込¥300)

ジンジャーエール

¥319 (税込¥350)

特製ブレンドコーヒー

¥346 (税込¥380)

アメリカンコーヒー

¥346 (税込¥380)

カフェオレ (HOT・ICE)

¥346 (税込¥380)

アイスコーヒー

¥346 (税込¥380)

紅茶 (HOT・ICE)

¥346 (税込¥380)

デザート

ベリーとショコラのプチケーキ



¥319 (税込¥350)

三日月の特製クレームブリュレ

濃厚なカスタードプリンの上に香ばしく焼いたカソナード、

注文をいただいてからバーナーで仕上げます。



¥500 (税込 ¥550)

※食後のドリンク、デザートはサービス価格のメニューが有ります