



antipasto

サーモンと帆立と春野菜

春らしく賑やかなサラダ



zuppa

鶏と旬菜のボリート

青い香りと鶏の旨みのコラボ



pasta

気まぐれパスタ

その日の気分で！

pesce

本日の魚料理

季節の鮮魚を日替わりの料理方法でご用意いたします

carne

豚肉のピッツァイオーラ
マルサラのソース

トマト・バジル・モッツアレラでピザ職人風



dolce

マCHEDONIA・コン・パンナコッタ

旬の果物とパンナコッタ

pane e caffè

パン・コーヒー



仕入れ状況によりメニューが異なる場合がございます。あらかじめご了承下さいませ。

-料理長より-

旬の食材を使用し季節を感じるコース料理をご用意いたしました。
富士山の麓、山中湖で愛犬との
思い出作りのお手伝いをさせていただきます。
スタッフ一同、皆様のご来館を心よりお待ちしております。

CARO FORESTA 料理長

山本 英直

