

イタリア郷土料理と地ワインの店 イタリアンレストラン ラビー。

イタリア郷土料理を楽しむパーティコース(6名様より)

¥2,900 コース

前菜5種類

パルマ産12ヶ月熟成の生ハムサラダ
自家製スモークサーモン
カポナータ(色々なお野菜のトマト煮シチリア風)
エミリアローマニャ州ボローニャのモルタデッラハム
鶏肉のテリーヌ タスマニア産マスタード添え

マリナーラ ピッツア

(アンチョビ・青森県産ニンニク・黒オリーブ)

パスタ1種

スカモルツァチーズとトマトソースのスパゲティ
(カプリ島で食べた美味しくて忘れられない味のパスタ)

リゾット

ミラノ風サフラン風味のリゾット

ドルチェ3種類

店内で全部作っているデザート
リコッタチーズ・ドライフルーツ・ナッツを使ったアイスカッサータ
本日の焼き菓子
ティラミス 又は季節のムース 等その日のおすすめ

¥3,900 コース

内容は左コースと同じで、メインディッシュが付きます

メインディッシュ

牛かひのみのロースト 白トリュフオイル添え(ハラミに近い部分で、赤身のお肉)

アレルギーなどありましたら、予めお知らせください。



コース
特典

フリードリンクはワイン・生ビール・カクテル・ソフトドリンク(2時間+1,600円)

10名様以上で、1名様の料理をサービス! ご予約時お電話でお申し付けください。

※コースも時期により素材の変更があります

期間限定ピエモンテコース

10月1日の分より、ご予約可能です。12月29日まで。

¥3,900

前菜

燻製香の絶品じゃがいもスープからはじまります
ヴェッテロトンナート(仔牛薄切り肉のツナソース)
バーニャカウダ(アンチョビとニンニクのクリームソースに野菜添え)
フリットミスト(ミニコロッケや季節野菜のフライ)

パスタ

タヤリン セージとバターのパスタ
(自家製手打ち細麺のパスタで、
白トリュフを擦る時はプラスで時価となります。)

メイン

ボリートミスト
(牛肉・鶏肉・豚タンとお野菜の煮込み)

ドルチェ

パンナコッタ
ボネ(チョコレートプリン)
バーチディダマ(ナッツのクッキー)



9月末日までは、期間限定シチリア・サルディーニャコースをご用意しております。どちらのコースも、オーナーしおりが、現地で食べて実際美味しかったり、学んできた料理です! 州別のイタリア現地の料理を楽しむのは、今だけ! すぐ、ご予約くださいね。

ピエモンテ ワインコース3000円。
スパークリング・白・赤・食後酒 計4杯です。