

吉山 BIANCO Dinner Menu



EVENTOS
FROM FARM TO TABLE



facebook



Instagram



YouTube

Course Menu

～シェフのおまかせコース～

税込 3,020円

本日のスープ
前菜盛り合わせ
サラダ
フォカッチャ
選べるパスタ
デザート・食後の飲み物



～シェフの特別コース～

税込 4,230円

アミューズ
冷前菜
本日の魚料理
本日の肉料理
フォカッチャ
選べるパスタ
デザート・食後の飲み物



パスタソース

期間限定ソース(+330円)

トマトソース

クリームソース

ペペロニー

詳しくは店内黒板を
ご覧ください！

選べる Pasta



麺大盛り(1.5倍)
+税込 330円



パスタ麺



おなじみの細麺
スパゲティ

もちもち平太麺！
生パスタ

歯ごたえのある麺
リングイネ

上記3種のパスタ麺から
シェフにおすすめの麺を
選んでもらうことも可能です

A la carte Menu



本日のスープ

税込 660円



前菜 3 種盛り

1 人前 税込 1,100円



BIANCO サラダ

1 人前 税込 495円



シェフおまかせサラダ

2~3人前 税込 880円



フォカッチャ

4 個 税込 330円



アヒーゾ (バケット3個付き)

税込 1,320円



選べるパスタ

税込 990円

お好きなパスタソースと
麺の種類が選べます♪
ソースは季節や日ごとに
変わるので、
詳しくは店内の黒板を
ご覧ください！

パスタソース

期間限定ソース(+330円)

トマトソース
クリームソース
ペペロンチーノ

パスタ麺



麺大盛り
(1.5倍)
+税込330円



スパゲティ
生パスタ
リングイネ



パイリア (いかすみ)

2~3人前 税込 2,750円

※焼き上がり 30~40分後



パイリア (チキンと豆)

2~3人前 税込 2,750円

※焼き上がり 30~40分後



デザートセット

税込 880円

Drink Menu

ソフトドリンク

(税込 440円)

- オレンジジュース
- アップルジュース
- ジンジャーエール
- ウーロン茶

カフェドリンク

(税込 440円)

- 吉山ブレンドコーヒー
(Hot/Ice)
- カフェラテ (Hot/Ice)
- カプチーノ
- エスプレッソ
- アールグレイ
(Hot/Ice)
- ロイヤルミルクティー
(Hot/Ice)
- 砂谷牛乳 (Hot/Ice)

アルコール

- イビスビール小瓶 (税込 550円)

シャトー・テ・ゼサル・ブラン

- 白ワイン 750mL (税込 2,860円)
375mL (税込 1,540円)

シャトー・テ・ゼサル・ルージュ

- 赤ワイン 750mL (税込 2,860円)
375mL (税込 1,540円)

ピノ・シャルドネ・スパマンテ

- スパークリング 375mL (税込 1,980円)

ミニチュアボトルワイン (白・赤)



- おすすめ** 187mL (税込 880円)

ワイングラス2杯量
飲みやすいサイズで人気です

ノンアルコール

- ノンアルコールビール (税込 495円)

デュク・ドゥ・モンターニュ **おすすめ**

- ノンアルコールスパークリング 200mL (税込 880円)

あっさりしていて飲みやすい！
乾杯にいかがでしょうか？

- 酢パークリング (ゆず味 or ブルーベリー味)

おすすめ (税込 495円)



地元のセンナリさんが手掛ける
炭酸タイプのヘルシービネガーです！

