

gicca ピアット

gicca Special Recommend menu “gicca piatto”

山梨県上野原・長田さんのハーブサラダ、旬の野菜を中心に肉やお魚、
パスタなどを少しずつ多種でご用意致しました。女性におすすめの名物ワンプレートランチです。

※デザートと食後のカフェは下記よりお好みをお選び下さい。

- ・福岡県産あまおうの苺ショートケーキ
- ・旬の柑橘とブロンドチョコレートのパンナコッタ
- ・紅玉りんごのアップルパイ
- ・NY チーズケーキ
- ・モンブラン
- ・雅山麓卵の米粉のロールケーキ
- ・ノスタルジーチョコレート
- ・自家製エスプレッソのティラミス
- ・特製 チョコレートムース
- ・レモンパイ
- ・バナナカスタードパイ

CAFE：自家焙煎コーヒー (ice or hot) 、カフェラテ (ice or hot)、紅茶 (ice or hot) 、 ハーブティー

デザート & カフェセット 2,600 円 (税込)

ピアット単品 1,800 円 (税込)

カフェセット +400 円

パスタ

※上野原ハーブサラダスープバケット付き

もちっとした食感と風味豊かな生パスタをシェフ拘りのパスタソースで仕上げております。

※パスタは淡路麺業の生パスタを使用

下記2種からお選びください。

・北海道産“月光”百合根と白味噌のフェットチーネ

百合根の中でも希少と言われる“月光”を使用。白味噌ベースで仕上げ、アクセントにマスカルポーネを添えました。

・島根県産 勝部牛のボロネーゼ สปาゲティ

ゆっくりじっくりと旨味を凝縮させた勝部牛をボロネーゼに仕上げました。

※デザートと食後のカフェは下記よりお好みをお選び下さい。

- ・福岡県産あまおうの苺ショートケーキ
- ・旬の柑橘とブロンドチョコレートのパンナコッタ
- ・紅玉りんごのアップルパイ
- ・NY チーズケーキ
- ・モンブラン
- ・雅山麓卵の米粉のロールケーキ
- ・ノスタルジーチョコレート
- ・自家製エスプレッソのティラミス
- ・特製 チョコレートムース
- ・レモンパイ
- ・バナナカスタードパイ

CAFE：自家焙煎コーヒー (ice or hot) 、カフェラテ (ice or hot)、紅茶 (ice or hot) 、 ハーブティー

デザート & カフェセット 各 2,300 円 (税込)

パスタ 各 1,500 円 (税込)

カフェセット +400 円