

吉山 BIANCO

Dinner Menu



EVENTOS
FROM FARM TO TABLE



facebook



Instagram



YouTube

Course Menu

～夜の BIANCO コース～

税込 3,300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
デザート盛り合わせ・食後のドリンク



～夜の満喫コース～

税込 4,400円

本日のスープ
前菜盛り合わせ
本日の魚料理
本日の肉料理
フォカッチャ
選べるパスタ
デザート盛り合わせ・食後のドリンク



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

詳しくは店内黒板を
ご覧ください！



選べる P a s t a



麺大盛り (1.5倍)
+330円

パスタ麺



おなじみの細麺
スパゲティーニ



もちもち平太麺！
生パスタ

上記2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



前菜の盛り合わせ

1人前 税込 1,100円



生ハム&ピクルス

2人前 税込 990円



シェフのおまかせサラダ

2~3人前 税込 880円



フォカッチャ

4個 税込 330円



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



スパゲティーニ



生パスタ



パエリア (いかすみ)

2~3人前 税込 2,750円

※焼き上がり 30~40分後



パエリア (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)

- アップル
- ピンクグレープフルーツ
- 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

○エビスビール小瓶 (税込 550円)

○シャトー・デ・ゼサール・ブラン

白ワイン

フル 750mL (税込 2,860円)

ハーフ 375mL (税込 1,540円)

○シャトー・デ・ゼサール・ルージュ

赤ワイン

フル 750mL (税込 2,860円)

ハーフ 375mL (税込 1,540円)

○ピノ・シャルドネ・スプマンテ

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)

ワイングラス約2杯分
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！乾杯に人気の一本です

○ラシャス ジュド レザン ペティアン プレミアム

ノンアルコールスパークリング 330mL (税込 880円)

レモンライムの爽やかな香りと新鮮な酸味が口いっぱいに広がります

○ホワイトティー・スパークリング

ノンアルコールスパークリング 275mL (税込 880円)

紅茶本来のさっぱりした甘みと滑らかな気品あふれる口当たり

