

PRANZO A

ENTRATA + ANTIPASTO FREDDO + ANTIPASTO CALDO + PASTA + DOLCE + CAFFÈ

始めの一皿 + 冷前菜 + お選びください：温前菜1種 & パスタ1種 & ドルチェ1種 + コーヒー

ZUPPA soup スープ

pumpkin potage

えびすカボチャのポタージュ

ANTIPASTO MISTO mixed appetizers 三種冷前菜盛合せ

octopus carpaccio, tapenade sauce

北海道産 水蛸のカルパッチョ タップナード・ソース

house-made mortadella

自家製 モルタデッラ

vegetable terrine, vinaigrette sauce

野菜のテリーヌ ヴィネグレット・ソース

UNA SCELTA DI ANTIPASTO CALDO - a choice of hot appetizer 温前菜 おひとつお選びください

cotoletta of yellowtail, balsamic, checca sauce

北海道産 ブリのコートレッタ バルサミコとケッカ・ソース

chicken saltimbocca, prawn, sauce americaine

赤海老を巻いた菜彩鳥モモ肉のサルティンボッカ アメリケーヌ・ソース

PASTA - a choice of pasta パスタ おひとつお選びください

tagliatelle, carbonara-pancetta, eggs, parmigiano reggiano, chanterelle mushrooms

フランス産 ジロール茸のカルボナーラとタリアテッレ

spaghetti, norwegian salmon, lotus roots, tomato sauce

ノルウェー・サーモンのスパゲッティ 蓮根とトマト・ソース

pappardelle, japanese beef ragu alla borognese, parmigiano reggiano

和牛肉のボロネーゼとパッパルデッレ パルミジャーノ仕上げ

DOLCE - a choice of dessert ドルチェ おひとつお選びください

burnt basque cheesecake “quattro formaggi”

クワトロ・フォルマッジのバスク・チーズケーキ

apple crape, caramel custard, roasted green tea ice cream

林檎のクレープ キャラメル・カスタードとほうじ茶のアイス・クリーム

¥5000

[税込 ¥5,500]

PRANZO S a six - course lunch

ENTRATA + ANTIPASTO FREDDO + ANTIPASTO CALDDO + PASTA + SECONDO PIATTO + DOLCE + CAFFÈ

始めの一皿 + 冷前菜 + 温前菜 + パスタ + 魚料理または肉料理 + ドルチェ + コーヒー

ZUPPA soup スープ

pumpkin potage

えびすカボチャのポタージュ

ANTIPASTO MISTO mixed appetizers 三種冷前菜盛合せ

octopus carpaccio, tapenade sauce

北海道産 水蛸のカルパッチョ タップナード・ソース

house-made mortadella

自家製 モルタデッラ

vegetable terrine, vinaigrette sauce

野菜のテリーヌ ヴィネグレット・ソース

ANTIPASTO CALDO hot appetizer 温前菜

hokkaido cod gratin, ripe potatoes, chinese cabbage, tomato coulis sauce

北海道産 真鱈のグラタン 熟成メークインと白菜 トマト・クーリ・ソース

PASTA パスタ

spaghetti, prawns, porcini mushrooms, garlic olive oil

赤海老とポルチーニ茸のスパゲッティ

アーリオ・オーリオ・ソース 卵黄カラスミ仕上げ

SECONDI PIATTI - a choice of main dish メインディッシュ おひとつお選びください

fish of the day

本日の鮮魚料理

roasted pork shoulder, yams, lotus roots, ginko nuts, balsamic-baked butter sauce

山形県産 大澤牧場の肩ロースのロースト 里芋 レンコン 銀杏のソテー バルサミコと焦がしバター・ソース

australian lamb rump “cacciatora” - chanterelle mushrooms, shallots, tomato, white wine

オーストラリア産 仔羊ランプ肉とジロール茸のカチャトーラ・ソース

grilled miyagi beef sirloin, caramelized apples, mashed ripe potatoes, sugo di carne [+660]

宮城県産 和牛サーロインの網焼き

林檎のキャラメリーゼと熟成メークインのマッシュポテト 肉の旨味のソース [+660]

DOLCE dessert ドルチェ

monte bianco crispy philo pastry, grape puree, rum raisin ice cream

モンブラン 香ばしいパートフィローとラムレーズン・アイスクリーム

¥7000

[税込 ¥7,700]