

# 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

sweet onion potage  
新玉ねぎのポタージュ

## 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

stewed japanese beef neck, mashed potatoes, burdock chip  
和牛ネックの煮込み “ストゥファート” マッシュポテトと新牛蒡のチップ

snow crab croquette, sauce americaine  
ズワイ蟹のクロケッタ 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 , jumbo mushrooms, egg yolks, pancetta, black peppers, parmigiano  
ジャンボ・マッシュルームのカルボナーラとタリアッテッレ パンチェッタとパルミジャーノ仕立て

pappardelle, hokkaido veal ragu, spinach, cream sauce  
北海道産 仔牛肉ラグーのパッパルデッレ ほうれん草とクリーム・ソース

spaghetti, prawns, chanterelle mushrooms, tomato sauce  
赤海老とジロール茸のスパゲッティ トマト・ソース

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

burnt basque cheesecake “Stracciatella”  
ストラチャテッラのバスク・チーズケーキ

swiss roll, strawberries  
苺のロールケーキ

**¥4500**

[税込 ¥4,950]

# 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

sweet onion potage  
新玉ねぎのポタージュ

## 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

snapper gratin, turnips, cream sauce, tomato coulis  
愛媛県産 真鯛とフルーツかぶのグラタン トマトのクーリー

## PASTA パスタ

spaghetti, snow crabs, string beans, broad beans, snap peas, garlic olive oil, bottarga  
ズワイ蟹のスパゲッティ インゲン, そら豆, スナップエンドウのアーリオ・オーリオ 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

japanese pork saltimbocca, white wine sauce  
国産豚フィレ肉のサルティンボッカ 白ワイン・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 sliced miyagi beef sirloin, parmigiano, mashed potatoes, sugo di carne  
宮城県産 和牛サーロインのタリアータ  
パルミジャーノやマッシュポテト 肉の旨味のソース [+660]

## DOLCE dessert ドルチェ

monte bianco japanese chestnuts, matcha mousse  
和栗と抹茶のモンブラン

**¥6500**

[税込 ¥7,150]