

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

chilled sweet potato potage
さつまいもの冷製ポタージュ

ANTIPASTO MISTO mixed appetizers 三種冷前菜盛合せ

snapper carpaccio, cucumber yoghurt sauce
真鯛のカルパッチョ 胡瓜とヨーグルト・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

grilled swordfish, ravigote-eggs, shallots, tarragon-sauce
メカジキの網焼き ラヴィゴット・ソース

coteletta of pork filet, checca-basil, tomato, garlic sauce
豚フィレ肉のコートレッタ ケッカ・ソース

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

tagliatelle, shirasu-icefish, green peppers, lemon
シラスのカルボナーラとタリアテッレ 青唐辛子とレモン

spaghetti, prawns, grilled leeks, tomato sauce
赤海老と焼きネギのスパゲッティ トマト・ソース

pappardelle, japanese beef ragu alla borognese, parmigiano reggiano
パッパルデッレ 和牛肉のボロネーゼ 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 fromage blanc cheesecake
フロマージュ・ブランのバスク・チーズケーキ

pumpkin pudding, caramelized chantilly, cinnamon clumbles
カボチャのプリン キャラメル風味のクリームとシナモンのクランブル

¥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

chilled sweet potato potage
さつまいもの冷製ポタージュ

ANTIPASTO MISTO mixed appetizers 三種冷前菜盛合せ

snapper carpaccio, cucumber yoghurt sauce
真鯛のカルパッチョ 胡瓜とヨーグルト・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

norwegian salmon gratin, broad beans, potatoes, tomato puree
ノルウェー産 サーモンのグラタン 空豆やジャガイモ トマトのクーリ

PASTA パスタ

spaghetti, snow crabs, porcini, garlic olive oil sauce
ズワイ蟹とポルチーニのスパゲッティ

アーリオ・オーリオ・ソース 塩漬け卵黄のカラスミ見立て

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
鹿児島県産 黒豚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

japanese veal belly ragu, mushrooms, potato puree
北海道産仔牛バラ肉とマッシュルームのクリーム煮込み ジャガイモのピューレ

grilled miyagi beef sirloin, seasonal mushrooms, pumpkin puree, sugo di carne [+660]
宮城県産 和牛サーロインの網焼き 季節の茸とかぼちゃのピューレ 肉の旨味のソース [+660]

DOLCE dessert ドルチェ

earl grey tiramisu, kyoho-grapes, meringue
巨峰とアール・グレイのティラミス

¥7000

[税込 ¥7,700]