## PREFIX LUNCH COURSE

前菜・メイン・デザートが選べるプリフィクス・コース

**ENTRATA** 

Seasonal Fruit & Mozzarella 季節のフルーツとモッツァレラチーズ

Smoked Swordfish Carpaccio

気仙沼産 メカジキの燻製とオレンジのカルパッチョ

**ANTIPASTO** 

Wood Fire Grilled Bacon Minestrone Soup 薪焼きベーコンのミネストローネ

1つお選びください

Selvatica Rucola & Jamon Salad

ルッコラセルバチコと生ハムのサラダバルサミコドレッシング

Tomato Stewed Tripe トリッパのトマト煮込み

PASTA ------

Fruit Tomato & Basil Arrabbiata -Spaghettini チェリートマトとバジルのアラビアータ スパゲッティーニ

Porcini & Artichoke Peperoncino -Spaghettini

ポルチー二茸とアーティチョークのペペロンチーノスパゲッティーニ

Puttanesca Bianco with Sardine & Maitake - Spaghettini イワシと舞茸のプッタネスカ・ビアンコ スパゲティーニ

Lemon Herb Sauce with Red Sea Bream & Scallop -Tagliatelle

真鯛と帆立のレモンハーブソース タリアテッレ

MAIN DISH

パスタ/薪焼きグリルの いずれから、 1つお選びください

Beef Bolognese - Tagliatelle 牛挽肉のボロネーゼ タリアテッレ

Porcini & Pancetta Risotto +500[税込550] ポルチーニ茸とパンチェッタのリゾット

WOOD FIRED GRILL ------

Australian Angus Beef Sirloin +800 [#i2880] アンガス牛薪焼きサーロイン 150g

Herb Grilled Hakkinton Pork from Iwate 岩手県産 白金豚のハーブグリル 200g

Today's Fish with Tomato and Olive Sauce +800 概込8801 豊洲直送日替わり鮮魚の薪焼き チェリートマトとオリーブのソース

DESSERT 1つお選びください Classic Tiramisu

クラシック・ティラミス

Seasonal Fruit Sorbet 季節のフルーツのソルベ

¥3300

# Special LUNCH COURSE

パスタと薪焼きグリルが両方楽しめる! 当店のおすすめ メニューを揃えた全5品のスペシャル・ランチ・コース

#### **ENTRATA**

Carpaccio of The Day 本日の鮮魚のカルパッチョ

#### **ANTIPASTO**

Wood Fire Grilled of The Day 旬野菜の薪焼き バーニャカウダソースとパルミジャーノレジャーノ

#### **PASTA**

Mushrooms, Prosciutto & Truffle Cream Sauce - Tagliatelle マッシュルームと生ハム、黒トリュフのクリームソース タリアテッレ

### WOOD FIRED GRILL

メインディッシュをお選びください

Australian Angus Beef Sirloin アンガス牛薪焼きサーロイン 100g

Today's Fish with Tomato and Olive Sauce 日替わり鮮魚の薪焼き チェリートマトとオリーブのソース

DESSERT 1つお選びください

Classic Tiramisu クラシック・ティラミス

Seasonal Fruit Sorbet 季節のフルーツのソルベ

¥4800 [税込5280]