

HOLIDAY PASTA LUNCH COURSE

前菜・パスタ・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アレラチーズ

ANTIPASTO

1つお選びください

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

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

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

Fruit Tomato & Basil Arrabbiata -*Spaghetтини*
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 -*Spaghetтини*
ポルチーニ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 -*Spaghetтини*
鰯と舞茸のプッタネスカ・ピアンコ スパゲティーニ

Parmigiano & Black Pepper Cacio e Pepe -*Linguine*
パルミジャーノと生コショウのカチョ・エ・ペペ リングイネ

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

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

Mushrooms, Prosciutto & Truffle Cream Sauce -*Tagliatelle* **+500**[税込550]
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

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

¥3500
[税込3850]

HOLIDAY STEAK LUNCH COURSE

名物・薪焼きビーフステーキを楽しめるスペシャルコース

ENTRATA

Seasonal Fruit & Mozzarella
with Prosciutto & Aged Balsamic
季節のフルーツとモッツアレラチーズ
生ハム添え 熟成バルサミコソース

ANTIPASTO

Catch of the Day Carpaccio
本日のカルパッチョ

PASTA

Mushrooms & Truffle Cream Sauce *Tagliatelle*
マッシュルームと黒トリュフのクリームソース タリアテッレ

Australian Angus Beef Sirloin
オーストラリア産 アンガスビーフ
薪焼きサーロインステーキ 150g

MAIN DISH

1つお選びください

CAB Prime Rib Eye
USプライム認定アンガスビーフ
薪焼きリブアイステーキ 150g **+1500**[税込1650]

厳選されたアンガス牛の中でも僅か3割しか認定されない希少な「認定アンガスビーフ®」。そのリブアイは細やかなマーブリング(霜降り)と豊かな旨み特徴! ジューシーで柔らかい肉質、強い旨みをお楽しみください。

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 季節のフルーツソルベ

¥5500
[税込6050]