

# 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アレラチーズ

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

1つお選びください

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

## 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

Red Shrimp & Rape Blossoms Peperoncini -Spaghettini  
赤海老と菜の花のペペロンチーノ スパゲッティーニ

Oyster and Crown Daisy Marinara -Spaghettini  
牡蠣と春菊のトマトソース “マリナーラ” スパゲッティーニ

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четタのリゾット

## WOOD FIRED GRILL

Australian Angus Beef Sirloin +800[税込880]  
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[税込880]  
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  
[税込3630]

# 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 バーニヤカウダソースとバ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]