

## 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

Smoked Swordfish Carpaccio  
気仙沼産 メカジキの燻製とオレンジのカルバッチョ

### 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

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 Peperoncino -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

### PASTA

1つお選びください

Wood-fire Grilled Bacon & Black Pepper Cacio e Pepe -Linguine  
薪焼きベーコンと生胡椒のカチョ・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  
本日のカルバッチョ

### 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

### MAIN DISH

1つお選びください

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

Kuroge Wagyu Sirloin  
国産黒毛和牛の薪焼きサーロインステーキ 150g +1500 [税込1650]

### 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]