

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	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 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 -Spaghettoni 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 -Spaghettoni 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 -Spaghettoni 牡蠣と春菊のトマトソース “マリナーラ” スパゲティーニ 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	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 1つお選びください

¥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
MAIN DISH	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 1つお選びください 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	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 1つお選びください

¥5500
[税込6050]