

# 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

Rucola & Prosciutto Salad  
ルッコラと生ハムのサラダ バルサミコドレッシング

Tomato-Stewed Trippa & Reed Tripe  
トリッパとギアラのトマト煮込み

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

Wood Fired Pancetta & Asparagu Carbonara -Linguine  
薪焼きパンチェッタとアスパラガスのカルボナーラ リングイネ

Baby Sardines and Spring Cabbage Peperoncini -Spaghettoni  
釜揚げしらすと春キャベツのペペロンチーニ スパゲッティーニ

Tomato Sauce with Firefly Squid and Wild Veggies -Spaghettoni  
ホタルイカと山菜のトマトソース 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

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

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

Prosciutto  
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]