

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ァレラチーズ

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

PASTA

Fruit Tomato & Basil Arrabbiata -Spaghettoni
チェリートマトとバジルのアラビアータ スパゲッティニ

Asparagus & Seasonal Onion Amatriciana -Spaghettoni
アスパラガスと新玉ねぎ、ベーコンのアマトリッチャーナ スパゲティニ

Baby Sardine & Spring Cabbage Peperoncini -Spaghettoni
釜揚げしらすと春キャベツのペペロンチーニ カラスミがけ スパゲティニ

Lemon Herb Sauce with Red Sea Bream & Scallop -Tagliatelle
真鯛と小柱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

Tomato Sauce with Firefly Squid & Wild Veggies -Spaghettoni
ホタルイカと山菜のトマトソース スパゲティニ

Porcini & Pancetta Risotto **+500** [税込550]
ポルチーニ茸とパンチェッタのリゾット

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 Seasonal Vegetables
旬野菜の薪焼き パーニャカウダソースとパ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]