

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 スパゲッティニ

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

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

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]