

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

Mini Romaine Lettuce Caesar Salad
ミニロメインレタスのシーザーサラダ

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

Colorful Tomatoes & Basil Arrabbiata -*Spaghetтини*
カラフルトマトとバジルのアラビアータ スパゲッティーニ

Squid & Okra Peperoncino with Bottarga -*Spaghetтини*
真イカとオクラのペペロンチーノ カラスミがけ スパゲティーニ

Beef Bolognese -*Spaghetтини*
牛挽肉のボロネーゼ スパゲティーニ

PASTA

1つお選びください

Shrimp & Zucchini Lemon Cream Sauce -*Tagliatelle*
海老とズッキーニのレモンクリームソース タリアテッレ

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

Cacio e Pepe with Pork Salsiccia & Grilled Corn -*Rigatoni*
白金豚のサルシッチャと焼きとうもろこしのカチョエペペ リガトーニ

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

Australian Angus Beef Sirloin
オーストラリア産 アンガスビーフ サーロイン 150g

Herb Grilled Iwate Hakkinton Pork
岩手 白金豚肩ロースのハーブグリル 200g

Kuroge Wagyu Flap Meat Steak
国産黒毛和牛カイノミ 150g **+1200** [税込1320]

Kuroge Wagyu Sirloin
国産黒毛和牛サーロイン 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]