

PREFIX LUNCH COURSE

¥3,300 税込3630

前菜 パスタ デザート が選べるプリフィックスランチコース

Amuse

MOZZARELLA CAPRESE
イタリア直送モzzarellaのカプレーゼ

Antipasto 一つお選びください

SMOKED SWORDFISH CARPACCIO
WITH ORANGE VINAIGRETTE
燻製カジキマグロのカルパッチョ オレンジヴィネグレット

PROSCIUTTO & RUCOLA SALAD
生ハムとセルバチコルッコラのサラダ

CHARCOAL GRILLED BACON
& OKINAWA VEGETABLES MINISTRONE
炭焼きベーコンと島野菜のミネストローネスープ

TRIPPA - TOMATO STEWED TRIPE & WHITE KIDNEY BEANS
トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み

Pasta & Risotto 一つお選びください

PUGLIESE WITH BABY SARDINE & BROCCOL
釜揚げしらすとブロッコリーのプリエーゼ

CLAMS AGLIO OLIO
ハマグリとおかひじきのアーリオオーリオ

PANCETTA & ONION AMATRICIANA
パンチェッタとくったりオニオンのアマトリチャーナ

BOLOGNESE WITH SMOKED MOZZARELLA
燻製モzzarellaチーズのボロネーゼ

CARBONARA
ベーコンと粗びき黒胡椒のカルボナーラ

SQUID INK RISOTTO WITH BOTTARGA
イカ墨のリゾット イタリア産からすみ +¥550

PORCINI & TRUFFLE CREAM SAUCE
ポルチーニ茸と黒トリュフのクリームパスタ +¥1100

Dolce 一つお選びください

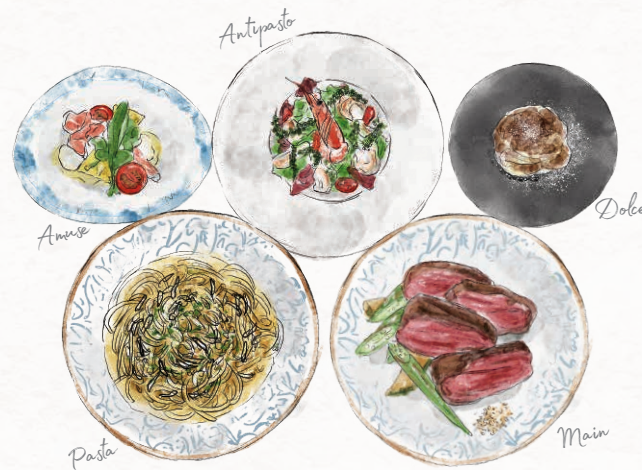
CLASSIC TIRAMISU
クラシックティラミス

SEASONAL GELATO
季節のジェラート

Special LUNCH COURSE

¥5,000 税込5,500

魚介の恵みをたっぷりのサラダに、黒毛和牛を含む選べるメイン。
POSILLIPOの魅力が詰まった全5皿のスペシャルランチコース



- Amuse -

MOZZARELLA CAPRESE PROSCIUTTO
イタリア直送モzzarellaのカプレーゼとプロシュート

- Antipasto -

SEAFOOD SALAD
魚介たっぷりのサラダマーレ

- Pasta -

WHITEBAIT & BOTTARGA AGLIO OLIO WITH LEMON
シラスとボツタルガのアーリオオーリオ レモンの香り

- Main Dish -

一つお選びください

PRIME GRADE BEEF SKIRT STEAK
US プライムグレード 炭焼きハラミステーキ

KUROGE WAGYU TENDERLOIN STEAK
県産黒毛和牛 A5 テンダーロイン +¥1650

- Dolce -

一つお選びください

CLASSIC TIRAMISU
クラシックティラミス

SEASONAL GELATO
季節のジェラート

ALL NATURAL



No MSG on our natural
"UMAMI" dishes
化学調味料不使用



Low Trans Fat Oil
低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ



Natural Salt
自然製法の塩



Organic Sugar
オーガニック砂糖



PI Water
πウォーター使用

ALL CAREFULLY COOKED WITH NATURAL INGREDIENTS. NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE. 自然由来の素材を使用し化学的に精製されたものは使用していません。

POSILLIPO[®]
cucina meridionale