

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
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 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
PASTA 1つお選びください	Colorful Tomatoes & Basil Arrabbiata -Spaghetti カラフルトマトとバジルのアラビアータ スパゲッティニ Squid & Okra Peperoncino with Bottarga -Spaghetti 真イカとオクラのペペロンチーノ カラスミがけ スパゲティニ Sardines & White Eggplant in a Light Tomato Sauce -Spaghetti イワサシと白茄子の軽いトマトソース スパゲティニ Pesto with Octopus & Zucchini -Linguine タコ蛸とズッキーニのジェノベーゼ リングイネ +200 [税込220] Beef Bolognese -Tagliatelle 牛挽肉のボロネーゼ 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 +200 [税込220] Cacio e Pepe with Pork Salsiccia & Grilled Corn -Rigatoni やまと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 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 +500 [税込550]

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
WOOD FIRED STEAK 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 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]