

# 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アレラチーズ

## ANTIPASTO

1つお選びください

Tuna Carpaccio マグロのカルパッチョ トマトとケイパーのシチリア風ヴィネグレット

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 Tripes トリッパとギアラのトマト煮込み

## PASTA

Colorful Tomatoes & Basil Arrabbiata -Spaghettini

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

Peperoncino with Trio Japanese Mushrooms -Spaghettini

柳松茸・たもぎ茸・禅丸しいたけのペペロンチーノ スパゲティニ

Pesto with Shrimp & Green Beans -Spaghettini

海老といんげんのジェノベーゼ スパゲティニ

Bottarga and Cultured Butter -Linguine

カラスミと発酵バター リングイネ

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

Salsiccia and Kamo Eggplant Tomato Sauce -Rigatoni

サルシッチャと賀茂茄子のトマトソース リコッタチーズ添え リガトーニ

Porcini & Pancetta Risotto

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

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

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 バーニヤカウダソースとバ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

Kuroge Wagyu Beef Sirloin

国産黒毛和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]