

PRANZO A ¥4500

ENTRATA + ANTIPASTO FREDDO + ANTIPASTO CALDO + PASTA + DOLCE + CAFFÈ
始めの一皿 + 冷前菜 + お選びください：温前菜1種 & パスタ1種 & ドルチェ1種 + コーヒー

ZUPPA soup スープ

chilled butternut squash potage
冷製 バターナッツのポタージュ

ANTIPASTO MISTO mixed appetizers 三種冷前菜盛合せ

marinated norwegian salmon, avocado cucumber salad
ノルウェーサーモンのマリネ アボカドと胡瓜のサラダ

house-made mortadella
自家製 モルタデッラ

vegetable terrine, vinaigrette sauce
野菜のテリーヌ ヴィネグレット・ソース

UNA SCELTA DI ANTIPASTO CALDO - a choice of hot appetizer 温前菜 おひとつお選びください

oven roasted eggplant, japanese beef ragu, parmigiano
茄子のパルミジャーナ 和牛ラグー仕立て

involtini of swordfish & prawn, salsa checca
赤海老とメカジキのインボルティーニ ケッカ・ソース

PASTA - a choice of pasta パスタ おひとつお選びください

tagliatelle, carbonara, seasonal french mushrooms, egg yolk, pancetta, black peppers, parmigiano reggiano
フランス産 季節キノコのカルボナーラとタリアッテッレ

japanese free range chicken ragu, pappardelle
みちのく 清流若鶏のラグーのパッパルデッレ

spaghetti, house - made tuna cheek, lotus roots, tomato sauce
マグロ頬肉のコンフィと蓮根のスパゲッティ トマト・ソース

DOLCE - a choice of dessert ドルチェ おひとつお選びください

gorgonzola & matcha burnt basque cheesecake
ゴルゴンゾーラと抹茶のバスクチーズ

mango & passionfruit cassata
マンゴーとパッションフルーツのカッサータ

PRANZO S a six - course lunch ¥6500

ENTRATA + ANTIPASTO FREDDO + ANTIPASTO CALDDO + PASTA + SECONDO PIATTO + DOLCE + CAFFÈ
始めの一皿 + 冷前菜 + お選びください:温前菜1種 + パスタ1種 + 魚料理または肉料理 + ドルチェ + コーヒー

ZUPPA soup スープ

chilled butternut squash potage
冷製 バターナッツのポタージュ

ANTIPASTO MISTO mixed appetizers 三種冷前菜盛合せ

marinated norwegian salmon, avocado cucumber salad ノルウェーサーモンのマリネ アボカドと胡瓜のサラダ
house-made mortadella 自家製 モルタデッラ
vegetable terrine, vinaigrette sauce 野菜のテリーヌ ヴィネグレット・ソース

ANTIPASTO CALDO hot appetizer hot appetizers from PRANZO A menu on the left page are also available 温前菜 ※温前菜は左ページのPRANZO Aメニューからもお選びいただけます。

cabbage rolls stuffed with veal belly & aged potatoes, tomato sauce
仔牛バラ肉と熟成ジャガイモのロールキャベツ トマト・ソース

PASTA pastas from PRANZO A menu on the left page are also available パスタ ※パスタは左ページのPRANZO Aメニューからもお選びいただけます。

spaghetti, pacific saury, kyoto sweet green peppers, fennel, garlic olive oil, bottarga
秋刀魚のスパゲッティ・アーリオ・オーリオ 万願寺唐辛子とフェンネル カラスミ仕上げ

SECONDI PIATTI - a choice of main dish メインディッシュ おひとつお選びください

fish of the day
本日の鮮魚料理

sautéed pork spare rib, chestnut puree, white wine sauce
国産豚スペアリブのソテー 栗のピューレと白ワインソース

roasted lamb rump, fennel, tomato - caper salsa
オーストラリア産 ラム背肉のロースト フェンネルとトマト・ケイパーのサルサ

grilled sliced miyagi beef sirloin, parmigiano, mashed potatoes, sugo di carne
宮城県産 和牛サーロインのタリアータ
パルミジャーノやマッシュポテト 肉の旨味のソース [+660]

DOLCE dessert dolci from PRANZO A menu on the left page are also available ドルチェ ※ドルチェは左ページのPRANZO Aメニューからもお選びいただけます。

shine muscat, coconut gelato, earl grey gelatina
シャイン・マスカットとココナッツのジェラート アールグレイのアクセント