PREFIX LUNCH COURSE

¥3,300 税込3,630

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
イタリア直送モッツァレラのカプレーゼ

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 MINESTRONE
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 & BROCCOLI
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
燻製モッツアレラ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

CHURASHIMA AGU PORK & PORCINI PASTA BIANCA
美ら島あぐー豚とポルチーニ茸のパスタビアンカ +¥660

Dolce 一つお選びください

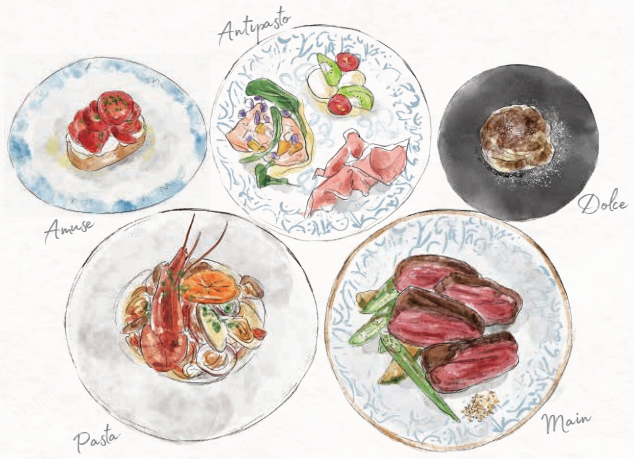
CLASSIC TIRAMISU
クラシックティラミス

SEASONAL GELATO
季節のジェラート

Special LUNCH COURSE

¥5,000 税込5,500

3種の前菜を少しずつ楽しめる盛り合わせに、
たっぷり魚介のパスタ、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 –

CHERRY TOMATO & STRACCIATELLA BRUSCHETTA
厳選ミニトマトとストラッチャテッラのブルスケッタ

– Antipasto –

ANTIPASTO MISTO **前菜盛り合わせ**

PROSCIUTTO
シェフ厳選 プロシュート
MOZZARELLA & SEASONAL FRUIT CAPRESE
モッツアレラブッファラと旬のフルーツのカプレーゼ
SWORDFISH CARPACCIO WITH ORANGE VINAIGRETTE
県産カジキマグロのカルパッチョ オレンジヴィネグレット

– Pasta –

PESCATORA ROSSO
魚介6種のペスカトーラ・ロッソ

– 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 — No MSG on our natural "UMAMI" dishes 化学調味料不使用
LOW TRANS FAT NON GMO — Low Trans Fat Oil 低温圧搾抽出法油 トランス脂肪酸ゼロ
NATURAL SALT — Natural Salt 自然製法の塩
ORGANIC SUGAR — Organic Sugar オーガニック砂糖
πWATER — πWater 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おりません。