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ァレラチーズ

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

MAIN DISH

パスタ/薪焼きグリルの
いずれから、
1つお選びください

PASTA

Colorful Tomatoes & Basil Arrabbiata *-Spaghettini*
カラフルトマトとバジルのアラビアータ　スパゲッティーニ
-> *add Mozzarella* モッツァレラ追加 300 [税込330]

Baby Sardine & Kujoh Leek Peperoncini *-Spaghettini*
釜揚げしらすと九条ネギのペペロンチーノ　スパゲティーニ
-> *add Bottarga* カラスミ追加 400 [税込440]

Lemon Cream Sauce with Salmon & Romanesco *-Spaghettini* +200 [税込220]
秋鮭とロマネスコのレモンクリームソース スパゲティーニ

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* +200 [税込220]
真鯛と小柱のレモンハーブソース　タリアテッレ

Mushroom Medley & Pancetta Tomato Sauce *- Chitarra*
きのことパンチェッタのトマトソース　キタッラ

Porcini & Pancetta Risotto +500 [税込550]
ポルチーニ茸とパンチェッタのリゾット
-> *add Truffle* トリュフ追加 800 [税込880]

WOOD FIRED GRILL

Australian Angus Beef Sirloin +800 [税込880]
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 +800 [税込880]
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 バーニャカウダソースとパ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 +1200 [税込1320]

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]