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 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 *-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 Bottarga* カラスミ追加 400 [税込440]

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

Mushrooms & Truffle Cream Sauce *-Tagliatelle* **+500** [税込550]
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

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

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ァレラチーズ
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]