PRANZO A

¥4500
[税込 ¥4,950]

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

beni haruka-sweet potato potage
紅はるかのポタージュ

ANTIPASTO MISTO mixed appetizers 三種冷前菜盛合せ

snapper carpaccio
真鯛のカルパッチョ

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

gratin of japanese beef ragu & lotus root
和牛ラグーと蓮根のグラタン

croquette of prawn & calamari, checca sauce
赤海老とスルメ烏賊のクロケッタ　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

pappardelle, hokkaido veal ragu, jumbo mushrooms
北海道産 仔牛肉のラグーとのパッパルデッレ　ジャンボ茸とパルミジャーノ

spaghetti, scallops, eggplant, arrabbiata, 'nduja
釧路産 帆立貝と茄子のアラビアータ・スパゲティ　ンドゥイヤ仕立て

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

camembert & caramel basque cheesecake, citrus-infused
カマンベールとキャラメルのバスクチーズ・ケーキ　柑橘のニュアンス

mille – feuilles of strawberry & vanilla
いちごとバニラのミルフィーユ

PRANZO S *a six - course lunch*

¥6500
[税込 ¥7,150]

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

beni haruka-sweet potato potage
紅はるかのポタージュ

ANTIPASTO MISTO mixed appetizers 三種冷前菜盛合せ

snapper carpaccio 真鯛のカルパッチョ
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 fromPRANZO 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。**

sauteed sea eel & ripe potato terrine, balsamic sauce
穴子と熟成メークインのテリーヌ　バルサミコ・ソース

PASTA *pastas fromPRANZO 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, cod, chinese cabbage, dried tomatoes, garlic olive oil, bottarga
根室産 真鱈のスパゲッティ・アーリオ・オーリオ　白菜やドライ・トマト　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 仔羊のランプ肉のロースト　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 *dolces fromPRANZO 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。**

japanese chestnut monte bianco, apples, roasted green tea
和栗と林檎のモンブラン　ほうじ茶のアクセント

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES,
PLEASE SCAN THE QR CODE
TO VIEW THE MENU.
アレルギーをお持ちの方は、
QRコードからメニューをご確認ください