

PRANZO A ¥4500

ENTRATA + ANTIPASTO FREDDO + ANTIPASTO CALDO + PASTA + DOLCE + CAFFÈ [税込 ¥4,950]
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
japanese beef polpetta, pepperonata sauce 和牛肉のポルペッタ ペペロナータ・ソース
sauteed scampi, lotus root fritto, checca sauce 鬼手長海老のソテー 蓮根のフリット 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, duck bolognese, japanese leeks, parmigiano reggiano パッパルデッレと鴨肉のボロネーゼ 九条ネギとパルミジャーノ
spaghetti, octopus, kyoto sweet green peppers, tomato sauce 北海真蛸と万願寺唐辛子のスパゲッティ 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 [税込 ¥7,150]
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メニューからお選びいただけます。
spaghetti, whelk, hokkaido green asparagus, garlic olive oil, bottarga つぶ貝と北海道産グリーン・スパラガスのスパゲッティ アーリオ・オーリオ・ソース 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
japanese pork saltimbocca, white wine sauce 国産豚フィレ肉のサルティンボッカ 白ワイン・ソース
grilled australian lamb rump “cacciatora”-seasonal mushrooms, shallots, tomatoes, white wine オーストラリア産 仔羊ランプ肉の網焼き カチャトーラ・ソース
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メニューからお選びいただけます。
white peach compote coconut gelato, jasmine jelly 桃のコンポート ココナッツのジェラートとジャスミンのアクセント