

PRANZO A

ENTRATA + ANTIPASI + SECONDO PIATTO + DOLCE + COFFEE
小さな一皿3種 + 前菜1種 + メインディッシュ1種 + ドルチェ1種 + コーヒー

ENTRATA 小さな一皿

parmigiano croccante パルミジャーノのクロッカント
marinated olives オリーブの自家製マリネ
vegetable juice 野菜の絞り汁

ANTIPASTI 前菜

snapper carpaccio, steamed cauliflower, turnips, chinese cabbage puree, yuzu citrus vinaigrette
三重県産 真鯛と冬野菜のカルパッチョ
カリフラワーやカブ 白菜のピューレ 青柚子のヴィネグレットと自家製しびしおの隠し味

insalata caprese, sweet cherry tomatoes, burratina
オスミック・トマトとブッラータのカプリ風サラダ

sea urchin flan, snow crabs, consommé gelatina [+330]
バフン雲丹のフラン ズワイ蟹とコンソメ・ジェラティーナ [+330]

prawn and celery salad, grilled prawns, sliced celery, olives, dried tomatoes, potato mousse
海老とセロリのサラダ オリーブやドライ・トマト メイクイーンのみース

braised japanese beef tripe, white kidney beans, tomato sauce
黒毛和牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み

assorted mushroom potage
季節きのこのポタージュ

SECONDI PIATTI メインディッシュ

PASTA house-made spinach pappardelle, ox tail ragu, jumbo mushrooms, tomato sauce
パスタ 自家製ホウレン草のパツパルデッレ 有田牛オックス・テールとジャンボマッシュルームのラグー

prawn risotto, tomato sauce, parmigiano reggiano [+550]
赤海老のトマト・ソース・リゾット パルミジャーノ仕立て [+550]

PESCE fish of the day
魚料理 本日の日替わり魚料理

CARNI sauteed pork belly, dried tomatoes, ginger, balsamic sauce
肉料理 白金豚バラ肉のソテー バルサミコ・ソース トマトと生姜のアクセント

braised japanese beef meatballs, steamed lotus root mousse, tomato sauce
和牛肉のボルベッタ 蒸した蓮根餅とトマト・ソース

grilled lamb rump, genovese, white wine sauce
仔羊ランプ肉の網焼き ジェノベーゼと肉の旨味の白ワインソース

tagliata of prime japanese beef top round, mashed potatoes, arugla, parmigiano “sugo di carne” [+1210]
山形牛 内腿肉のタリアータ ルッコラとパルミジャーノ 肉の旨みのソース [+1210]

DOLCI ドルチェ

crema catalana of caramelized apples
りんごのクレーマ・カタラーナ キャラメルソース

japanese chestnut “monte bianco” maple meringue, maple guinness ice cream
メープル風味の和栗のモンテ・ピアンコ メープルのメレンゲとギネス・ビールのアイスクリーム

persimmon, matcha gateau au chocolat, caramelized hazelnuts, praline chantilly
柿と抹茶のガトーショコラ ヘーゼルナッツのキャラメリゼとプラリネのシャンティ

gelato & sorbetto
ジェラートとソルベットの盛り合わせ

PRANZO S

a six - course lunch
ENTRATA + ANTIPASTO + ZUPPA + PASTA + SECONDO PIATTO + DOLCE + COFFEE
始めの一皿 + 前菜 + スープ + 魚料理または肉料理 + ドルチェ + コーヒー

ENTRATA 始めの一皿

crostini of brandade focaccia
ブレンダーのグラチネと自家製フォカッチャのクロスティーニ

ANTIPASTO 前菜

snapper carpaccio, steamed cauliflower, turnips, chinese cabbage puree, yuzu citrus vinaigrette
三重県産 真鯛と冬野菜のカルパッチョ
カリフラワーやカブ 白菜のピューレ 青柚子のヴィネグレットと自家製しびしおの隠し味

ZUPPA スープ

assorted mushroom potage
季節きのこのポタージュ

PASTA パスタ

house-made spaghetti, hokkaido octopus, seasonal spinach, garlic olive oil, bottarga
石臼挽き小麦の自家製スパゲッティ
北海水蛸とちぢみほうれん草のアーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

SECONDI PIATTI メインディッシュ おひとつお選びください

PESCE fish of the day
魚料理 本日の鮮魚料理

or または

CARNI

tagliata of japanese beef top round, mashed potatoes, argula, parmigiano “sugo di carne”
肉料理 山形牛内腿肉のタリアータ ルッコラとパルミジャーノ 肉の旨味のソース

DOLCE ドルチェ

mille-feuilles of pistachio and chocolate
ピスタチオとチョコレートのミルフィーユ

¥3,500
[税込 ¥3,850]

¥5,000
[税込 ¥5,500]