

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テ
marinated olives オリーブの自家製マリネ
vegetable juice 野菜の絞り汁

ANTIPASTI 前菜

sea bream carpaccio, potatoes, spring cabbage puree, puttanesca sauce
愛媛県産真鯛のカルパッチョ インカの目覚めと春キャベツのピューレ プッタネスカ・ソース

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]

chilled grilled octopus, rice salad of tenderstem broccoli & bamboo shoots, americane sauce
北海道産水蛸と菜の花や筍とあわせたお米のサラダ アメリカース・ソース

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

sweet onion potage
新玉葱のポタージュ

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 braised pork cheeks, mashed potatoes, grilled hanaccolini
肉料理 豚頬肉のペポーゾ マッシュ・ポテトとハナッコリーニ

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, spiced peperonata, white wine sauce
仔羊ランプ肉の網焼き スパイスを効かせたペペロナータと白ワイン・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

black sesame - bianco mangiare, seasonal citrus
黒胡麻のビアンコ・マンジャーレと季節の柑橘

monte bianco, chocolate gelato, raspberry meringue
モンテ・ビアンコ チョコレートとラズベリー仕立て

baked cheese cake, cinnamon, ginger, pineapples, red wine sauce
シナモンとジンジャー・フレーバーの焼きチーズ・ケーキ パイナップルと赤ワイン・ソース

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 prosciutto & brioche
自家製ブリオッシュとプロシュートのクロステーニ

ANTIPASTO 前菜

sea bream carpaccio, potatoes, spring cabbage puree, puttanesca sauce
愛媛県産真鯛のカルパッチョ インカの目覚めと春キャベツのピューレ プッタネスカ・ソース

ZUPPA スープ

sweet onion potage
新玉葱のポタージュ

PASTA パスタ

house-made spaghetti, baby squid, baby mustard vegetables, garlic olive oil
ホタル烏賊と蕾菜の石臼挽き小麦の自家製スパゲッティ アーリオ・オーリオ・ソース

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

basil panna cotta, strawberry
バジリコのパンナ・コッタとストロベリー

¥3,500
[税込 ¥3,850]

¥5,000
[税込 ¥5,500]