

# 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

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, mountain vegetables, garlic olive oil  
ホタル烏賊とウルイ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]