

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, marinated orange & red onions, zucchini puree
愛媛県産 真鯛のカルパッチョ オレンジと赤玉葱のマリネ ズッキーニのピューレ

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 confit, steamed green asparagus, salsa verde, poached egg
海老のコンフィとグリーン・アスパラガス サルサ・ヴェルデや温度卵

pate de campagne, seasonal vegetables, whole grain mustard
バテ・ド・カンパーニュと季節の野菜

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

inca no mezame - potato potage, croutons, crispy bacons
インカの目覚めのポタージュ

SECONDI PIATTI メインディッシュ

PASTA house-made spinach pappardelle, japanese beef ragu alla bolognese, parmigiano reggiano
パスタ 自家製ほうれん草のパッパルデッレ 和牛肉のボロネーゼ パルミジャーノ仕上げ

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 saltimbocca of pork filet, sage, white wine sauce
肉料理 豚フィレ肉のサルティンボッカ 白ワイン・ソース

canadian beef ragu, broad beans, mashed potatoes, red wine sauce
カナダ産 牛メガネ肉の赤ワイン煮込み そら豆やマッシュポテト

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

strawberry & lime tarte
苺とライムのタルト

praline & coffee eclair
プラリネとコーヒーのエクレア

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

¥3,500
[税込 ¥3,850]

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, marinated orange & red onions, zucchini puree
愛媛県産 真鯛のカルパッチョ オレンジと赤玉葱のマリネ ズッキーニのピューレ

ZUPPA スープ

inca no mezame-potato potage, croutons, crispy bacons
インカの目覚めのポタージュ

PASTA パスタ

house-made spaghetti, sakura shrimps, spring cabbage, tomato sauce
駿河湾 桜海老と春キャベツの自家製手打ち石臼挽き小麦スパゲティ トマト・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

¥5,000
[税込 ¥5,500]