

# PRANZO A

ENTRATA + ANTIPASTO FREDDO + ANTIPASTO CALDO + PASTA + DOLCE + CAFFÈ

始めの一皿 + 冷前菜 + 温前菜 + お選びください：パスタ1種 & ドルチェ1種 + コーヒー

## ENTRATA 始めの一皿

sweet onion potage

新玉葱のポタージュ

## DUE TIPI DI ANTIPASTO FREDDO 二種類の冷前菜盛合せ

marinated atlantic salmon, assorted bean salad, yoghurt sauce

アトランティック・サーモンのマリネ 空豆や白インゲン豆のサラダとヨーグルト・ソース

house-made salumi, pickled vegetables

自家製サルミ三種の盛合せとピクルス

## ANTIPASTO CALDO 温前菜

croquette di baccala mantecato, snow crabs, french leeks, cream sauce

“バッカラ・マンティカート”干し鱈のクロケッタ ズワイ蟹とポワロー葱のクリーム・ソース

## PASTA - a choice of pasta パスタ おひとつお選びください

house-made spaghetti, smoked yellowback seabream, wild vegetables, garlic olive oil

長崎産 レンコ鯛燻製と石臼挽き小麦自家製スパゲッティ せりとうるいのアーリオ・オーリオ

house-made tagliatelle, octopus, eggplants, tomato sauce

北海道産水タコと茄子のトマトソース 自家製タリアテッレ

house-made spinach pappardelle, japanese beef ragu alla bolognese, parmigiano reggiano

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

## DOLCE - a choice of dessert ドルチェ おひとつお選びください

burnt basque cheesecake with chevre - goat cheese

black currant, red wine sauce

シェーブルのバスク・チーズ・ケーキ

カシスと赤ワイン・ソース

matcha terrine strawberry, raspberry sauce

抹茶のテリーヌ 苺とラズベリー・ソース

¥5000

[税込 ¥5,500]

# PRANZO S a six - course lunch

ENTRATA + ANTIPASTO FREDDO + ANTIPASTO CALDDO + PASTA + SECONDO PIATTO + DOLCE + CAFFÈ

始めの一皿 + 冷前菜 + 温前菜 + パスタ + 魚料理または肉料理 + ドルチェ + コーヒー

## ENTRATA 始めの一皿

sweet onion potage

新玉葱のポタージュ

## DUE TIPI DI ANTIPASTO FREDDO 二種類の冷前菜盛合せ

marinated atlantic salmon, assorted bean salad, yoghurt sauce

アトランティック・サーモンのマリネ 空豆や白インゲン豆のサラダとヨーグルト・ソース

house-made salumi, pickled vegetables

自家製サルミ三種の盛合せとピクルス

## ANTIPASTO CALDO 温前菜

croquette di baccala mantecato, snow crabs, french leeks, cream sauce

“バッカラ・マンティカート”干し鱈のクロケッタ ズワイ蟹とポワロー葱のクリーム・ソース

## PASTA パスタ

house-made whole wheat tagliolini, firefly squid, spring cabbage, semidried tomatoes, garlic olive oil

ホタルイカと春キャベツの自家製全粒粉タリアオリニ セミ・ドライ・トマトのアーリオ・オーリオ

## 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

roasted pork shoulder, braised sweet onion & potatoes, balsamic - baked butter sauce

豚肩肉のロースト 新玉葱とインカの目覚めのブラザーレ バルサミコと焦がしバター・ソース

“pepozo fiorentino” braised beef cheeks, black peppercorns, red wine sauce, white kidney bean puree

牛頬肉のペポーゾ・黒胡椒煮込み 白インゲン豆のピューレと赤ワイン・ソース

grilled miyagi beef sirloin, sugo di carne, balsamic, honey mustard [+660]

宮城県産 和牛サーロインの網焼き 肉の旨味のソース バルサミコとハニー・マスタード [+660]

## DOLCE ドルチェ

summer orange pudding mixed fruit gelato

夏みかんのプリン ミックス・フルーツのジェラート

¥7000

[税込 ¥7,700]

RESTAURANT  
DAZZLE