

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

watermelon gazpacho
西瓜のガスパチョ

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

baked sea eel & potato terrine, puttanesca sauce
焼き穴子と熟成メークインのテリーヌ プッタネスカ・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, our own cherrywood smoked swordfish, zucchini, bottarga, garlic olive oil
桜燻製のメカジキと石臼挽き小麦の自家製スパゲッティ ズッキーニとカラスミパン粉 アーリオ・オーリオ

house-made tagliatelle, horse mackerel, kyoto sweet green peppers, tomato sauce
鱈と万願寺とうがらしの自家製タリアテッレ トマト・ソース

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 camembert-cheesecake, rhubarb & orange confiture
カマンベールのバスク・チーズ・ケーキ ルバーブとオレンジのコンフィチュール

mango pudding coconut & orange meringue
マンゴー・プリン ココナッツとオレンジのメレンゲ

¥5000

[税込 ¥5,500]

PRANZO S a six - course lunch

ENTRATA + ANTIPASTO FREDDO + ANTIPASTO CALDDO + RISOTTO + SECONDO PIATTO + DOLCE + CAFFÈ
始めの一皿 + 冷前菜 + 温前菜 + リゾット + 魚料理または肉料理 + ドルチェ + コーヒー

ENTRATA 始めの一皿

watermelon gazpacho
西瓜のガスパチョ

ANTIPASTO FREDDO 冷前菜

chilled capellini, snow crabs, summer vegetables, genovese sauce
ズワイ蟹と夏野菜の冷製カッペリーニ ジェノベーゼ・ソース

ANTIPASTO CALDO 温前菜

baked sea eel & potato terrine, puttanesca sauce
焼き穴子と熟成メークインのテリーヌ プッタネスカ・ソース

RISOTTO リゾット

whelk & porcini risotto, parmigiano
ツブ貝とポルチャーニ茸の Parmigiano risotto

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, eggplant & ricotta salad, balsamic-baked butter sauce
鹿児島県産 黒豚肩ロースのロースト 水茄子とリコッタのサラダ バルサミコと焦がしバター・ソース

bulgarian duck thigh confit, burdock, white wine sauce
ブルガリア産 鴨モモ肉のコンフィ 牛蒡のソテーと白ワイン・ソース

grilled miyagi beef sirloin, kyoto sweet pepper, sugo di carne [+660]
宮城県産 和牛サーロインの網焼き 万願寺唐辛子と肉の旨味のソース [+660]

DOLCE ドルチェ

melon panna cotta, guava mousse, melon sorbet
メロンのパンナコッタ グァバ・ムースとメロンのソルベット

¥7000

[税込 ¥7,700]

RESTAURANT
DAZZLE