

Weekday Casual Lunch

¥1,200

ご予約なしでご来店のお客様はこちらもお選びいただけます。

- Antipasto -

無農薬野菜のプチサラダ

Organic Petit salad

- Pasta -

お好みのパスタを下記のA~Cよりお選びください

Please choose one dish from A~C

カフェまたは紅茶

Cafe or Tea

Weekday Lunch

¥1,800

毎週水曜日はレディースデー

¥1,800⇒**¥1,500**

- Antipasto -

お野菜のアンティパストプレート&プチサラダ

Vegetable plate & Petit salad

- Pasta -

お好みのパスタをお選びください

Please choose one dish from A~C

A. 南瓜とベーコンのアラビアータ ニョッキ
arrabbiata with bacon and pumpkin "Gnocchi"

B. 海老のアボカドクリームソース スパゲッティー
Avocado cream sauce with shrimp "Spaghetti"

C. 烏賊・青唐辛子・茗荷のペペロンチーノ バベッティーニ
Peperoncino with squid・Green chili・Japanese ginger "Bavettine"

カフェと小菓子

Cafe and Small confectionery

表示価格は全て税別となります。
Tax is not included.

Pranzo

¥2,800

- Antipasto -

お野菜のアンティパストプレート&プチサラダ
Vegetables plate & Petit salad

- Main -

お好みのパスタまたはメインディッシュをお選びください
Please choose one dish from A~E

A. 真蛸とグリーントマトのプッタネスカ “キタツラ”
Puttanesca of octopus and green tomato “Chitarra”

or

B. 生ハム・焼き茄子・茗荷の冷製パスタ “カッペリーニ”
Cold pasta “Capellini” eggplant and Japanese ginger

or

C. 鮮魚のポワレ 雲丹のトマトクリームソース
~バジルのアクセント~

Fresh fish poêlé white sea urchin and tomato cream

or

D. 牛サーロインのロースト 生姜香るマルサラワインのソース
Roast beef sirloin marsara wine and ginger sauce

or

E. 黒毛和牛フィレのソテー 本日のソース
Sauteed Japanese premium beef fillet (+ ¥3,500)

カフェと小菓子

Cafe and Small confectionery

表示価格は全て税別となります。
Tax is not included

Elegante

¥4,500

- Zuppa -
季節の一口スープ
Seasonable soup

- Antipasto -
お野菜の逸品
無花果と鱈のカルパッチョ ベっぴんレモンのビネグレット
Vegetable plate with Carpaccio of Horse mackerel and figs

- Primo Piatto -
お好みのパスタをお選びください
Please choose a pasta

真蛸とグリーンマトのプッタネスカ “キタツラ”
Puttanesca of octopus and green tomato “Chitarra”

or

生ハム・焼き茄子・茗荷の冷製パスタ “カッペリーニ”
Cold pasta “Capellini” eggplant and Japanese ginger

- Secondo Piatto -
お好みのメインディッシュをお選びください
Please choose a main dish

鮮魚のポワレ 雲丹のトマトクリームソース ~バジルのアクセント~
Fresh fish poêlé white sea urchin and tomato cream

or

牛サーロインのロースト 生姜香るマルサラワインのソース
Roast beef sirloin marsara wine and ginger sauce

or

黒毛和牛フィレのソテー 本日のソース
Sautéed Japanese premium beef fillet (+ ¥4,000)

- Dolce -
クレーム・ド・カシス&ラム酒香る “ババ”
“baba” Naples Specialty food with Blackcurrant sauce

カフェと小菓子
Cafe and Small confectionery

表示価格は全て税別となります。
Tax is not included.

Speciale

¥6,500

- Zuppa -

季節の一口スープ
Seasonable soup

- Antipasto Freddo -

本日の冷たい前菜
Today's cold appetizer

- Antipasto Caldo -

厳選食材の温菜
Today's hot appetizer

- Secondo Piatti di Pasta -

自家製手打ちパスタをシェフ特製ソースとともに
Home made Pasta with Chef's special sauce

- Pesce -

本日の鮮魚をおすすめの調理法で
Today's fresh fish

- Carne -

~お好みのメインディッシュをお選びください~
Please choose a main dish

本日のお肉料理

Today's Meat dish

or

特選黒毛和牛フィレのソテー

Sauteed Japanese premium beef fillet (+¥3,500)

- Dolce -

パティシエからの逸品
Today's dessert

カフェと小菓子

Cafe and Small confectionery