

Weekday Casual Lunch

¥1,200

- 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

Cafe or Tea

カフェまたは紅茶

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. 特製ミネストローネ ニョッキフリットとともに
Minestronone soup with frit gnocchi

B. 貝柱と冬キャベツのアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ
Garlic oil sauce with cabbage and scallop "Spaghetini"

C. ちぢみほうれん草と鶏ひき肉のクリームソース バベッティーニ
Cream sauce with spinach and chicken meat "Bavetini"

Café and Small confectionery

カフェと小菓子

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

- Mainé -

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. 落の臺と自家製ベーコンのカルボナーラ
手打ちパスタ“タリアテッレ”**

Carbonara sauce with home made bacon and bamboo grass.
Homemade pasta “Tagliatelle”

or

B. 春野菜と筍のラザニア

Lasagna with spring vegetables and bamboo shoot

or

C. 飯蛸と鮮魚のプッタネスカ仕立て

Sauteed fresh fish and octopus with olive and tomato sauce “Puttanesca”

or

D. 鴨肉のハーブ焼き

フォンドヴォーマスタードとディアボラバター

Roasted duck marinated herbs with fondo mustard and spicy butter

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)

Cafe and Small confectionery

カフェと小菓子

Elegante

¥4,500

- Zuppa -
季節の一口スープ
Seasonable soup

- Antipasto -
お野菜の逸品
ブロッコリーとドライトマトとタイラ貝のプリエーゼ風カッペリーニ
Vegetable plate and cold pasta with fan shell, broccoli and dry tomato

- Primo Piatto -

お好みのパスタをお選びください
Please choose a pasta

・ 蕎麦の臺と自家製ベーコンのカルボナーラ
手打ちパスタ“タリアテッレ”
Carbonara sauce with home made bacon and bamboo grass. Homemade pasta “Tagliatelle”

OR

・ 春野菜と筍のラザニア
Lasagna with spring vegetables and bamboo shoot

- 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

・ 飯蛸と鮮魚のプッタネスカ仕立て
Sauteed fresh fish and octopus with olive and tomato sauce “Puttanesca”

OR

・ 鴨肉のハーブ焼き
フンドヴォーマスタードとディアボラバター
Roasted duck marinated herbs with fondo mustard and spicy butter

OR

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

- Dolce -

ナッツ香るブラウニー ソルトジェラートをそえて
Walnut brownies with salt gelato

Cafe and Small confectionery
カフェと小菓子

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

・特選黒毛和牛フィレのソテー
Sautéed Japanese premium beef fillet (+¥3500)

- Dolce -
パティシエからの逸品
Today's dessert

Cafe and Small confectionery
カフェと小菓子

表示価格は全て税別となります。
Tax is not included.