

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. ベーコンと牛蒡のトマトクリームソース ニョッキ

Tomato cream sauce with bacon and burdock "Gnocchi"

B. あさりと白菜のクリームソース スパゲッティーニ

Cream sauce with clam and chinese cabbage "Spaghettini"

C. マグロ頬肉と長ねぎのアーリオ・オーリオ バベッティーニ

Garlic oil sauce with tuna cheek and Japanese leek "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

- Maine -

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. 鮫鱈と石野さんトマトのPUTTANESCA
手打ちパスタ"スパゲッティ"**

Tomato sauce with angler and olive. Homemade pasta "Spaghetti"

or

**B. 芽キャベツのPARMIGIANO RIZOTTO
プロシュートとバルサミコのアクセント**

Parmigiano cheese risotto with brussels sprouts

C. 鮮魚のヴァポレー

根セロリのピューレとともに

Vaporized fresh fish with root celery puree

or

D. イベリコ豚のグリル

白ワインとエシャロットのソース 冬野菜をそえて

Grilled Iberian pork with winter vegetables and white wine 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)

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

Elegante

¥4,500

- Zuppa -
季節の一口スープ
Seasonable soup

- Antipasto -
お野菜の逸品
ズワイガニと春菊のジェノベーゼソースのカッペリーニ
Vegetable plate and cold pasta with crab and Genovese sauce

- Primo Piatto -

お好みのパスタをお選びください
Please choose a pasta

・ 鮫鱈と石野さんトマトのPUTTANESCA
手打ちパスタ"スパゲッティ"
Tomato sauce with angler and olive. Homemade pasta "Spaghetti"

OR

・ 芽キャベツのPARMIGIANO RIZOTTO
プロシュートとバルサミコのアクセント
Parmigiano cheese risotto with brussels sprouts

- 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

・ 鮮魚のヴァポレー
根セロリのピュレとともに
Vaporized fresh fish with root celery puree

OR

・ イベリコ豚のグリル
白ワインとエシャロットのソース 冬野菜をそえて
Grilled Iberian pork with winter vegetables and white wine sauce

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 -

苺のスキューマとピスタチオジェラート
Foamed strawberry and pistachio gerato

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
Sauteed Japanese premium beef fillet

- 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