

Weekday Casual Lunch

¥1,200

- Antipasto -

無農薬野菜のプチサラダ
Organic Petit salad

- Pasto -

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. ムール貝とズッキーニのコツェ・アル・リモーネ ニョッキ
Lemon cream sauce with mussels and zucchini "Gnocchi"

B. ヤングコーンとベーコン、リコッタチーズのポモドーロ スパゲッティーニ
Tomato cream sauce with young corn, bacon and ricotta cheese "Spaghetini"

C. カジキマグロとウイキョウ、キャベツのアーリオオーリオ バベッティーニ
Garlic oil sauce with tuna, fennel and cabbage "Bavetini"

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.

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. 鮎と白瓜の大葉香るジェノベーゼソース
自家製パスタ“スパゲッティ”

Genovese sauce with sweet fish and white cucumber
Homemade pasta “Spaghetti”

or

B. トリッパと万願寺唐辛子のアラビアータ
ショートパスタ“リガトーニ”

Spicy tomato sauce with tripe and “MANGANJI” pepper
Short pasta “Rigatoni”

or

C. 鮮魚とムール貝とツルムラサキのアクアパッツァ
Fresh fish acqua pazza

or

D. 仔羊のスカロッピーネ
ペペロナータ添え

Sauteed lamb with paprika 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
3色トマトのカプレーゼとともに
Vegetable plate

- Primo Piatto -

お好みのパスタをお選びください
Please choose a pasta

・ 鮎と白瓜の大葉香るジェノベーゼソース
自家製パスタ“スパゲッティ”
Genovese sauce with sweet fish and white cucumber
Homemade pasta “Spaghetti”

or

・ トリッパと万願寺唐辛子のアラビアータ
ショートパスタ“リガトーニ”

Spicy tomato sauce with tripe and “MANGANJI” pepper. Short pasta “Rigatoni”

- 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

・ 鮮魚とムール貝とツルムラサキのアクアパッツァ
Fresh fish acqua pazza

or

・ 仔羊のスカロッピーネ
ペペロナータ添え

Sauteed lamb with paprika 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 -

爽やかなチョコミントジェラートと
ラングドシャのミルフィーユ仕立て
Languedocia with chocolate mint gelato

Cafe and Small confectionery
カフェと小菓子

Speciale

¥6,500

- **Z uppa** -
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 (+¥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.