

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 スパゲッティニ
Tomato cream sauce with young corn, bacon and ricotta cheese "Spaghettini"

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. 海の幸とスナップエンドウのペペロンチーノ 自家製パスタ“スパゲッティ”

Peperoncino with seasonal seafood and snap pea. Homemade pasta
“Spaghetti”

or

B. 新牛蒡と和牛のラグー ショートパスタ“リガトーニ”

Ragout sauce with beef and burdock. Short pasta “Rigatoni”

or

C. 本日の鮮魚のグリル アスパラガスのソースとフリットをそえて

Grilled fresh fish with asparagus sauce

or

D. 沖縄産 ロイヤルポークの柔らかロースト アメリカンチェリーと赤ワインとゴルゴンゾーラチーズのソース

Royal pork with american cherry, red wine and gorgonzola sauce or

or

E. 黒毛和牛フィソテー 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
梅香る鯖頬肉とジェノベーゼのカッペリーニ
Vegetable plate and cold genovese pasta with homemade tuna and plum

- Primo Piatto -
お好みのパスタをお選びください
Please choose a pasta
海の幸とスナップエンドウのペペロンチーノ
自家製パスタ“スパゲッティ”
Peperoncino with seasonal seafood and snap pea. Homemade pasta “Spaghetti”
OR
新牛蒡と和牛のラグー
ショートパスタ“リガトーニ”
Ragout sauce with beef and burdock. 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
本日の鮮魚のグリル
アスパラガスのソースとフリットをそえて
Grilled fresh fish with asparagus sauce
OR
沖縄産 ロイヤルポークの柔らかかロースト
アメリカンチェリーと赤ワインとゴルゴンゾーラチーズのソース
Royal pork with american cherry, red wine and gorgonzola 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 -
フィユタージュ・アンベルセ・マンゴー
山椒のアクセント
Mano pie with Japanese pepper

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.