

# *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. 焼き玉蜀黍のクリームソース ニョッキ

Cream sauce with baked corn "Gnocchi"

B. 夏野菜のピカンテ・カポナータ スパゲッティーニ

Spicy caponata sauce with seasonal vegetables "Spaghettini"

C. オクラとイカのアーリオ・オーリオ バベッティーニ

Peperoncino with Okra and squid "Bavettini"

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. 海老、つぶ貝、玉蜀黍のペペロンチーノ  
自家製手打ちパスタ"スパゲッティ"

Peperoncino with shrimp and shellfish and corn. Homemade pasta "Spaghetti"

or

B. 桃とゴルゴンゾーラチーズのニョッキ  
赤ワインのアクセント

Cream sauce with peach and gorgonzola cheese. "Gnocchi"

or

C. 本日の鮮魚のポワレ  
枝豆とグリーンオリーブのタプナードソース

Fresh fish poire with green soybeans and green olive sauce

or

D. 岩手県産 岩中豚のソテー  
セージバターとマスカットのソース

Sauteed Japanese premium pork with sage butter and muscat sauce

or

E. 黒毛和牛フィレのソテー

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

焼き茄子と順才の冷製カッペリーニ

Vegetable plate and cold pasta with grilled egg plant and water shield

- Primo Piatto -

お好みのパスタをお選びください

Please choose a pasta

・海老、つぶ貝、玉蜀黍のペペロンチーノ  
自家製手打ちパスタ“スパゲッティ”

Peperoncino with shrimp and shellfish and corn. Homemade pasta “Spaghetti”

OR

・桃とゴルゴンゾーラチーズのニョッキ  
赤ワインのアクセント

Cream sauce with peach and gorgonzola cheese. “Gnocchi”

- 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

・本日の鮮魚のポワレ  
枝豆とグリーンオリーブのタプナードソース  
Fresh fish poire with green soybeans and green olive sauce

OR

・岩手県産 岩中豚のソテー  
セージバターとマスカットのソース  
Sautéed Japanese premium pork with sage butter and muscat 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 -

マンゴーのセミフレッド  
～常夏仕立て～

Semi Freddo with mango *Ar's* style

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.

# 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(+¥3,500)  
Sautéed 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

表示価格は全て税別となります。  
Tax is not included.