

PRANZO A

ENTRATA + ANTIPASI + SECONDO PIATTO + DOLCE + COFFEE
小さな一皿3種 + 前菜1種 + メインディッシュ1種 + ドルチェ1種 + コーヒー

ENTRATA 小さな一皿

parmigiano croccante パルミジャーノのクロッカント
marinated olives オリーブの自家製マリネ
vegetable juice 野菜の絞り汁

ANTIPASTI 前菜

ceviche of snapper & eggplant tartare, tomato-watermelon sauce
愛媛県産 真鯛と焼き茄子のタルタル セヴィーチェ風 トマトと西瓜のソース

bruschetta-sweet cherry tomatoes, avocado, burrata, garlic
ブルスケッタ- オスマック・トマト ブラータ アボカド

sea urchin flan, snow crabs, consommé gelatina [+330]
バフン雲丹のフラン スワイ蟹とコンソメ・ジェラティーナ [+330]

rare grilled scallops, bell peppers mousse, red onions
函館産 帆立貝のレア・グリル パプリカのムースと赤玉ねぎのマリネ

pate de campagne, seasonal vegetables, whole grain mustard
バテ・ド・カンパーニュと季節の野菜

braised japanese beef tripe, white kidney beans, tomato sauce
黒毛和牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み

chilled pumpkin and japanese chestnut potage
カボチャと和栗の冷たいポタージュ

SECONDI PIATTI メインディッシュ

PASTA house-made spinach pappardelle, japanese beef ragu alla bolognese, parmigiano reggiano
パスタ 自家製ほうれん草のパッパルデッレ 和牛肉のボロネーゼ パルミジャーノ仕上げ

prawn risotto, tomato sauce, parmigiano reggiano [+550]
赤海老のトマト・ソース・リゾット パルミジャーノ仕立て [+550]

PESCE fish of the day
魚料理 本日の日替わり魚料理

CARNI saltimbocca of pork filet, sage, white wine sauce
肉料理 豚フィレ肉のサルティンボッカ 白ワイン・ソース

hokkaido veal and chanterelle mushroom ragu, cream sauce, truffle flavored risoni
北海道産 仔牛バラ肉とジロール茸のクリーム煮込み トリュフ風味のリゾーニ

grilled lamb rump, spiced peperonata, white wine sauce
仔羊ランプ肉の網焼き スパイスを効かせたペペロナータと白ワイン・ソース

tagliata of prime arita beef top round, mashed potatoes, arugla, parmigiano “sugo di carne” [+1210]
有田牛 内腿肉のタリアータ ルッコラとパルミジャーノ 肉の旨みのソース [+1210]

DOLCI ドルチェ

blueberry tarte, lemon custard, yoghurt sorbetto
ブルーベリーのタルト レモンのカスタード・クリームとヨーグルト・ソルベット

praline & coffee eclair
ブラリネとコーヒーのエクレア

mango pudding, fresh mango, chantilly, passion fruit sauce
マンゴープリン パッションフルーツのソース

gelato & sorbetto
ジェラートとソルベットの盛り合わせ

¥3,500
[税込 ¥3,850]

PRANZO S

a six - course lunch

ENTRATA + ANTIPASTO + ZUPPA + PASTA + SECONDO PIATTO + DOLCE + COFFEE
始めの一皿 + 前菜 + スープ + 魚料理または肉料理 + ドルチェ + コーヒー

ENTRATA 始めの一皿

crostini of prosciutto & brioche
自家製ブリオッシュとプロシュートのクロスティーニ

ANTIPASTO 前菜

ceviche of snapper & eggplant tartare, tomato-watermelon sauce
愛媛県産 真鯛と焼き茄子のタルタル セヴィーチェ風 トマトと西瓜のソース

ZUPPA スープ

chilled pumpkin and japanese chestnut potage
カボチャと和栗の冷たいポタージュ

PASTA パスタ

house-made spaghetti, broiled sea eel, sliced burdock, tomato sauce
長崎県産 炙り穴子と牛蒡の自家製手打ち石臼挽き小麦スパゲティ トマト・ソース

SECONDI PIATTI メインディッシュ おひとつお選びください

PESCE fish of the day
魚料理 本日の鮮魚料理

or または

CARNI

tagliata of prime arita beef top round, mashed potatoes, argula, parmigiano “sugo di carne”
肉料理 有田牛 内腿肉のタリアータ ルッコラとパルミジャーノ 肉の旨味のソース

DOLCE ドルチェ

matcha and melon dolce
matcha mousse, fresh melon, melon sorbetto, spumante gelatina
抹茶とメロンのドルチェ スプマンテのアクセント

¥5,000
[税込 ¥5,500]