

Holiday lunch a six - course lunch

ENTRATA + ANTIPASTO + ZUPPA + PASTA + SECONDO PIATTO + DOLCE + COFFEE

始めの一皿 + 前菜 + スープ + お好きなパスタ + 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ニー

ANTIPASTO 前菜

snapper carpaccio, beets, carrots, radish, turnips, beef essence-yuzu citrus vinaigrette

三重県産 真鯛のカルパッチョ 4種類の根菜と柚子風味の肉醬ヴィネグレット

VELLUTTATA ポタージュ

chilled sweet potato and apple velluttata

紅はるかとりんごの冷製ヴェルッタータ

PASTA パスタ おひとつお選びください

house-made spaghetti, pacific saury, lotus roots, tomato sauce

釧路産 秋刀魚の自家製手打ち石臼挽き小麦スパゲティ 蓮根とトマト・ソース

house-made tagliatelle, prawn, string beans, garlic olive oil [+330]

赤海老とインゲン豆の自家製タリアッテッレ アーリオ・オーリオ・ソース [+330]

house-made spinach pappardelle, Japanese beef ragu alla Bolognese, parmigiano reggiano

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

SECONDI PIATTI メインディッシュ おひとつお選びください

PESCE 魚料理

fish of the day 本日の鮮魚料理

CARNI 肉料理

Japanese pork confit “cassoeula”, sauteed house-made salami, cabbage

山形県大沢牧場豚肩肉のコンフィ カッスーラ仕立て 自家製サラミとキャベツのソテー

beef polpette, jumbo mushrooms, tomato sauce, poached egg

和牛ポルペッタのトマト煮込み ジャンボ・マッシュールと温度玉子

tagliata of prime arita beef top round, mashed potatoes, argula, parmigiano “sugo di carne” [+550]

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 [+550]

DOLCE ドルチェ おひとつお選びください

kyoho-grape vacherin coconut sorbetto, crema al pistacchio

巨峰のヴァシュラン ピスタチオ・クリームとココナッツのソルベット

burnt basque cheesecake of parmigiano, caramel sauce

パルミジャーノのバスク・チーズケーキ キャラメル・ソース

gelato & sorbetto

ジェラートとソルベットの盛り合わせ

¥5000

[税込 ¥5,500]