

# 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

antipasto misto freddo snapper carpaccio, rare grilled scallop, pate de campagne [+880]  
冷たい前菜の盛り合わせ 真鯛のカルパッチョ 帆立貝のレア・グリル バテ・ド・カンパーニュ [+880]

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種類の根菜とゆず風味の肉醬ビネグレット

bruschetta - burrata, sweet cherry tomatoes, avocado, chick pea puree, crispy rye bread  
ブラータのブルスケッタ- オスマック・トマト アヴォカド ひよこ豆のピューレ ライ麦ブレッド

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

rare grilled scallops, bell pepper 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

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 sweet potato & apple potage  
紅はるかとりんごの冷製ヴェルッタータ

## 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

house-made tagliatelle, prawn, string beans, garlic olive oil [+550]  
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 [+550]

PESCE fish of the day  
魚料理 本日の日替わり魚料理

CARNI japanese pork confit “cassoeula,” sauteed house-made salami, cabbage  
肉料理 山形県産 大沢牧場豚肩肉のコンフィ カッソーラ仕立て 自家製サラミとキャベツのソテー

beef polpette, jumbo mushrooms, tomato sauce, poached egg  
和牛肉のボルペッタトマト煮込み ジャンボ・マッシュルームと温度玉子

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

shine muscat tarte, yoghurt mousse, spumante gelatina  
シャイン・マスカットのタルト ヨーグルトムースとスパマンテ・ジェラティーナ

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

red wine compote of fig, oolong tea chantilly, cassis sauce  
無花果の赤ワイン・コンポート 烏龍茶のシャンティと黒ずぐりのソース

gelato & sorbetto  
ジェラートとソルベットの盛り合わせ

# 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

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

## ZUPPA スープ

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

house-made spaghetti, pacific saury and 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

## 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

kyoho-grape vacherin coconut sorbetto, crema al pistacchio  
巨峰のヴァジュラン ピスタチオ・クリームとココナッツのソルベット

¥3,500  
[税込 ¥3,850]

¥5,000  
[税込 ¥5,500]