

PRANZO A

ENTRATA + ANTIPASTO FREDDO + ANTIPASTO CALDO + PASTA + DOLCE + CAFFÈ
始めの一皿 + 冷前菜 + 温前菜 + お選びください：パスタ1種 & ドルチェ1種 + コーヒー

ENTRATA 始めの一皿

sweet potato potage & taralli
安納芋のポタージュとタラッリ

DUE TIPI DI ANTIPASTO FREDDO 二種類の冷前菜盛合せ

snapper carpaccio, colorful radish, beef-essence yuzu citrus vinaigrette
三重県産 真鯛のカルパッチョ カラーフルな大根のサラダ 柚子風味のヴィネグレットと肉醬のアクセント
house-made salumi, pickled vegetables
自家製サルミ三種の盛合せとピクルス

ANTIPASTO CALDO 温前菜

crispy fried snow crab croquette, sauce americaine
ズワイ蟹のクロケッタ 甲殻類のコクと旨味の濃厚なアメリカーナ・ソース

PASTA - a choice of pasta パスタ おひとつお選びください

house-made spaghetti, salmon, lotus roots, garlic olive oil
石臼小麦のスパゲッティ 山梨県産 サーモンと蓮根のアーリオ・オーリオ 卵黄カラスミ仕上げ

house-made tagliatelle, prawns, string beans, chilis, garlic, tomato sauce
手打ちタリアテッレ 赤海老とインゲンのアラビアータ

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

DOLCE - a choice of dessert ドルチェ おひとつお選びください

dessert of the day
本日のデザート

burnt basque cheesecake of taleggio, rhubarb confiture
タレggioのバスク・チーズケーキ ルバーブのコンフィチュール

¥5000

[税込 ¥5,500]

PRANZO S a six - course lunch

ENTRATA + ANTIPASTO FREDDO + ANTIPASTO CALDO + PASTA + SECONDO PIATTO + DOLCE + CAFFÈ
始めの一皿 + 冷前菜 + 温前菜 + 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

sweet potato potage & taralli
安納芋のポタージュとタラッリ

DUE TIPI DI ANTIPASTO FREDDO 二種類の冷前菜盛合せ

snapper carpaccio, colorful radish, beef-essence yuzu citrus vinaigrette
三重県産 真鯛のカルパッチョ カラーフルな大根のサラダ 柚子風味のヴィネグレットと肉醬のアクセント
house-made salumi, pickled vegetables
自家製サルミ三種の盛合せとピクルス

ANTIPASTO CALDO 温前菜

crispy fried snow crab croquette, sauce americaine
ズワイ蟹のクロケッタ 甲殻類のコクと旨味の濃厚なアメリカーナ・ソース

PASTA パスタ

house-made burnt-wheat spaghetti, assorted japanese seasonal mushrooms, garlic olive oil, bottarga
大黒しめじ かきの木茸 さんご山伏茸 ジャンボなめこ 季節の茸の焦がし小麦スパゲッティ
アーリオ・オーリオ・ソース カラスミ仕上げ

SECONDI PIATTI - a choice of main dish メインディッシュ おひとつお選びください

fish of the day
本日の鮮魚料理

japanese pork confit “cassoeula”, sauteed house-made salami, cabbage
鹿児島県産 黒豚肩ロースのソテー カッスーラ仕立て 自家製サラミとキャベツのソテー

“pepozo fiorentino” braised beef cheeks, black peppercorns, red wine sauce, white kidney bean puree
牛頬肉のペポーゾ・黒胡椒煮込み 白インゲン豆のピューレと赤ワイン・ソース

grilled miyagi beef sirloin, yams, radicchio taltivo, “sugo di carne” [+660]
宮城県産 和牛サーロインの網焼き 里芋とラディッキオ・タルティーヴォ 肉の旨味のソース [+660]

DOLCE ドルチェ

japanese chestnut-monte bianco, black currant sauce
和栗のモンテ・ピアンコ カシスのソース

¥7000

[税込 ¥7,700]