

PREFIX LUNCH COURSE

前菜・メイン・デザートが選べるプリフィクス・コース

ENTRATA

Seasonal Fruit & Mozzarella
季節のフルーツとモッツアレラチーズ

ANTIPASTO

1つお選びください

- Smoked Swordfish Carpaccio
気仙沼産 メカジキの燻製とオレンジのカルパッチョ
- Wood Fire Grilled Bacon Minestrone Soup
薪焼きベーコンのミネストローネ
- Selvatica Rucola & Jamon Salad
ルッコラセルパチコと生ハムのサラダ バルサミコドレッシング
- Tomato Stewed Tripe
トリッパのトマト煮込み

PASTA

- Fruit Tomato & Basil Arrabbiata -Spaghettini
チェリートマトとバジルのアラビアータ スパゲッティーニ
- Oyster & Swiss Chard Cream Sauce -Linguine
牡蠣とスイスチャードのクリームソース リングイネ
- Homemade Salsiccia & Brussels Sprouts Peperoncino -Spaghettini
自家製サルシッチャと芽キャベツのペペロンチーノ スパゲッティーニ
- Snow Crab & Rape Blossom Aglio Olio -Spaghettini **+220**
ズワイ蟹と菜の花のアーリオオーリオ スパゲッティーニ
- Parmigiano Reggiano Risotto with Porcini & Pancetta **+550**
ポルチーニ茸とパンチェッタのパルミジャーノレッジャーノ・リゾット

MAIN DISH

1つお選びください

WOOD FIRED GRILL

- Australian Angus Beef Rib Eye Steak **+880**
アンガス牛薪焼きリブローズステーキ 150g
- Herb Grilled Hakkinton Pork from Iwate
岩手県産 白金豚のハーブグリル 200g
- Today's Fish with Tomato and Olive Sauce **+880**
豊洲直送 日替わり鮮魚の薪焼き チェリートマトとオリーブのソース

DESSERT

1つお選びください

- Classic Tiramisu クラシック・ティラミス
- Seasonal Fruit Sorbet 季節のフルーツのソルベ

¥3300
[税込3630]

Special LUNCH COURSE

パスタと薪焼きグリルが両方楽しめる! 当店のおすすめメニューを揃えた全5品のスペシャル・ランチ・コース

ENTRATA

Carpaccio of The Day
本日の鮮魚のカルパッチョ

ANTIPASTO

Wood Fire Grilled of The Day
旬野菜の薪焼き パーニャカウダソースとパルミジャーノレッジャーノ

PASTA

Mushrooms, Prosciutto & Truffle Cream Sauce -Tagliatelle
マッシュルームと生ハム、黒トリュフのクリームソース タリアテッレ

WOOD FIRED GRILL

メインディッシュをお選びください

- Australian Angus Beef Rib Eye Steak
アンガス牛薪焼きリブローズステーキ 100g

- Today's Fish with Tomato and Olive Sauce
豊洲直送 日替わり鮮魚の薪焼き
チェリートマトとオリーブのソース

DESSERT

1つお選びください

- Classic Tiramisu クラシック・ティラミス
- Seasonal Fruit Sorbet 季節のフルーツのソルベ

¥4800
[税込5280]