

# 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

ripe potato potage  
熟成メークインのポタージュ

## 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

swordfish involtini with prawn, almonds, basil, garlic - trapanese sauce  
メカジキと赤海老のインボルティーニ アーモンドやバジリコのトラバネーゼ・ソース

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

house-made tagliatelle, sauteed scallops, spring cabbage, garlic olive oil, grated dried salted egg yolks  
釧路産 帆立貝と春キャベツの自家製タリアテッレ 卵黄カラスミとアーリオ・オーリオ

house-made spaghetti, broiled sea eel, puttanesca sauce  
炙り穴子のプッタネスカ 自家製スパゲティ

house-made spinach pappardelle, japanese veal belly ragu  
自家製ほうれん草のパッパルデッレ 北海道産仔牛バラ肉とジャンボ・マッシュルームのラグー

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

burnt basque cheesecake with roquefort, stilton, gorgonzola  
三大ブルーチーズのバスク・チーズケーキ

matcha terrine strawberry, raspberry sauce  
抹茶のテリーヌ

**¥5000**

[税込 ¥5,500]

# PRANZO S a six - course lunch

**ENTRATA + ANTIPASTO FREDDO + ANTIPASTO CALDDO + 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

ripe potato potage  
熟成メークインのポタージュ

## 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

swordfish involtini with prawn, almonds, basil, garlic - trapanese sauce  
メカジキと赤海老のインボルティーニ アーモンドやバジリコのトラバネーゼ・ソース

## PASTA パスタ

house-made burnt-wheat spaghetti, snow crabs, tenderstem broccolis, dried tomatoes, garlic olive oil  
ズワイ蟹と菜の花の自家製焦がし小麦スパゲティ セミドライ・トマトとアーリオ・オーリオ

## 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

“stufato di maiale” stewed japanese pork & cabbage, gorgonzola, vincotto sauce  
鹿児島黒豚とキャベツのスタッファート ゴルゴンゾーラとヴィンコット

“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, sugo di carne, balsamic, honey mustard [+660]  
宮城県産 和牛サーロインの網焼き 肉の旨味のソース バルサミコとハニー・マスタード [+660]

## DOLCE ドルチェ

earl grey & yuzu citrus tiramiu  
アールグレイと柚子のティラミス

**¥7000**

[税込 ¥7,700]