

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 -Spaghettoni
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
- Baby Sardines & Cabbage Peperoncini -Spaghettoni
釜揚げしらすと春キャベツのペペロンチーニ スパゲッティーニ
- Tomato Sauce with Homemade Salsiccia & Asparagus -Spaghettoni
自家製サルシッチャとアスパラガスのトマトソース スパゲッティーニ
- Lemon Herb Sauce with Red Sea Bream & Scallop -Tagliatelle
真鯛と帆立のレモンハーブソース タリアッテレ

MAIN DISH

1つお選びください

- Snow Crab & Field Peas Aglio Olio -Spaghettoni **+220**
ズワイ蟹とさやえんどうのアリオオーリオ スパゲッティーニ
- Parmigiano-Reggiano & Truffle Risotto **+550**
パルミジャーノチーズと黒トリュフのリゾット

WOOD FIRED GRILL

- Australian Angus Beef Rib Eye Steak **+880**
アンガス牛薪焼きリブロースステーキ 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 バーニャカウダソースとパルミジャーノレジャーノ

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 タリアッテレ

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スステーキ 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]