

Menu A

¥1,500

アミューズ・前菜・パスタ・デザート・コーヒー又は紅茶

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿

前菜

- ◆ イチジクとスモークモッツアレラチーズのサラダ パンチェッタのクロカンテ

パスタ

- ◆ 下記より一品お選びください。

- ・ リングイネ（平細麺）太刀魚と花ニラのアーリオ・オーリオ
- ・ タリアテッレ（幅広麺）キノコと自家製パンチェッタの赤ワインソース

デザート

- ◆ 桃のジェラート

Menu B

¥2,500

アミューズ・前菜・パスタ・肉料理 or 魚料理・デザート・コーヒー又は紅茶

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿

前菜

- ◆ 塩めした三崎のハナサバ マスタード風味のアイオリソースと大葉のソース

パスタ

- ◆ スパゲッティ サザエと大根のジェノヴェーゼ（バジルと松の実とアンチョビのソース）

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。

メイン
ディッシュ

- ・ マナガツオのグリル ローズマリーとショウガ風味 すだちの泡
- ・ 仔羊のロースト エシャロットと赤ワインのソース ペコリーノとハーブのサラダ添え
- ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ マルサラワインのソース (¥1,500up)

デザート

- ◆ 桃のジェラート

平日限定ランチ (土・日・祝日はご用意いたしておりません) **¥980**

サラダ・スープ・本日のメインディッシュ・デザート・コーヒー又は紅茶
※20食限定のお得なランチセット。内容はスタッフにお問合わせ下さいませ。

9月のおすすめランチ

¥1,800

アミューズ・前菜2皿・パスタ・デザート・コーヒー又は紅茶

前菜

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿
- ◆ イチジクとスモークモッツアレラチーズのサラダ パンチェッタのクロカンテ

前菜

- ◆ 一夜干しのカマスとキノコのソテー シイタケとポルチーニのブロード
- ◆ 下記より一品お選びください。

パスタ

- ・ リングイネ (平細麺) 太刀魚と花ニラのアーリオ・オーリオ
- ・ タリアテッレ (幅広麺) キノコと自家製パンチェッタの赤ワインソース

デザート

- ◆ 桃のジェラート

シェフのお勧めランチ

¥3,500

アミューズ・前菜2皿・パスタ・魚料理or肉料理・お口直し・デザート・コーヒー又は紅茶

前菜

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿
- ◆ 塩めした三崎のハナサバ マスタード風味のアイオリソースと大葉のソース

前菜

- ◆ 一夜干しのカマスとキノコのソテー シイタケとポルチーニのブロード

パスタ

- ◆ スパゲッティ サザエと大根のジェノヴェーゼ (バジルと松の実とアンチョビのソース)

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。

メイン
ディッシュ

- ・ マナガツオのグリル ローズマリーとショウガ風味 すだちの泡
- ・ 仔羊のロースト エシャロットと赤ワインのソース ペコリーノとハーブのサラダ添え
- ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ マルサラワインのソース (¥1,500up)

お口休め

- ◆ 洋梨のグラニータ

デザート

- ◆ タルトタタン (リンゴのタルト) アマルフィ風 カルダモンのジェラート添え