

WEEKLY LUNCH MENU

CELEBRITY COURSE 3,000

セレブリティコース

Antipasto	つぶ貝と菜の花、セリの冷製マリネ アンチョビ風味
Pasta	釜揚げしらすとキャベツのスパゲティ アンチョビ風味
Carne	鹿児島県産黒豚肩ロースのストファート 季節の温野菜を添えて
Dolce	ボネ ピエモンテ風ブディーノ・アル・チョコレート エスプレッソソース

SKY COURSE 3,700

スカイコース

Antipasto	つぶ貝と菜の花、セリの冷製マリネ アンチョビ風味
primo piatto	パンチェッタと数種豆のミネストラ ペコリーノロマーノを擦りかけて
Pasta	釜揚げしらすとキャベツのスパゲティ アンチョビ風味
Carne	鹿児島県産黒豚肩ロースのストファート 季節の温野菜を添えて
Dolce	ボネ ピエモンテ風ブディーノ・アル・チョコレート エスプレッソソース

MARCHE COURSE 5,000

マルシェコース

Antipasto	つぶ貝と菜の花、セリの冷製マリネ アンチョビ風味
primo piatto	パンチェッタと数種豆のミネストラ ペコリーノロマーノを擦りかけて
Pasta	釜揚げしらすとキャベツのスパゲティ アンチョビ風味
Pesce	金目鯛のバポーレ 蕪のソースと春菊のサラダ
Carne	国産牛ランプのタリアータ トリュフ香るマッシュポテト 赤ワインソース
Dolce	ボネ ピエモンテ風ブディーノ・アル・チョコレート エスプレッソソース

LUXE COURSE 6,000

リュクスコース

Stuzzichino	小さなお出迎えの一皿
Antipasto	つぶ貝と菜の花、セリの冷製マリネ アンチョビ風味
primo piatto	パンチェッタと数種豆のミネストラ ペコリーノロマーノを擦りかけて
Pasta	釜揚げしらすとキャベツのスパゲティ アンチョビ風味
Pesce	オマール海老と金目鯛のバポーレ 蕪のソースと春菊のサラダ
Carne	国産牛ランプのタリアータ トリュフ香るマッシュポテト 赤ワインソース
Dolce	ボネ ピエモンテ風ブディーノ・アル・チョコレート エスプレッソソース

PASTA LUNCH 1,600

パスタランチ

Today's PASTA	A 釜揚げしらすとキャベツのスパゲティ アンチョビ風味
Salad&Soup / Petit dessert	B. プロシュートとグリーンアスパラガスのフジッリ レモンクリームソース
Option	サラダ&スープ/プチデザート 本日デザートに変更(+300円)