

WEEKLY LUNCH MENU

CELEBRITY COURSE 3,000

セレブリティコース

Antipasto	鯉のカルパッチョ ガルム リモーネ 新玉葱のトリタートと
Pasta	新玉葱を使ったアマトリチャーナソースで和えたスパゲティ
Carne	茨城県産美明豚のアロスト グリーンピースのラグー添え
Dolce	メリンガ・コン・アグルーメ 柑橘とチーズの香り

SKY COURSE 3,700

スカイコース

Antipasto	鯉のカルパッチョ ガルム リモーネ 新玉葱のトリタートと
primo piatto	ストラッチャテッラチーズとサルディーニャ風パングラタン 「ズッパガッルレーゼ」
Pasta	新玉葱を使ったアマトリチャーナソースで和えたスパゲティ
Carne	茨城県産美明豚のアロスト グリーンピースのラグー添え
Dolce	メリンガ・コン・アグルーメ 柑橘とチーズの香り

MARCHE COURSE 5,000

マルシェコース

Antipasto	鯉のカルパッチョ ガルム リモーネ 新玉葱のトリタートと
primo piatto	ストラッチャテッラチーズとサルディーニャ風パングラタン 「ズッパガッルレーゼ」
Pasta	新玉葱を使ったアマトリチャーナソースで和えたスパゲティ
Pesce	鯖の香草パン粉焼き サルサベルジュ
Carne	国産牛ランプのタリアータ ホワイトアスパラのインサラータ添え
Dolce	メリンガ・コン・アグルーメ 柑橘とチーズの香り

LUXE COURSE 6,000

リュクスコース

Stuzzichino	小さなお出迎えの一皿
Antipasto	鯉のカルパッチョ ガルム リモーネ 新玉葱のトリタートと
primo piatto	ストラッチャテッラチーズとサルディーニャ風パングラタン 「ズッパガッルレーゼ」
Pasta	新玉葱を使ったアマトリチャーナソースで和えたスパゲティ
Pesce	オマール海老と鯖の香草パン粉焼き サルサベルジュ
	国産牛ランプのタリアータ ホワイトアスパラのインサラータ添え
Carne	メリンガ・コン・アグルーメ 柑橘とチーズの香り
Dolce	

PASTA LUNCH 1,600

パスタランチ

Today's PASTA	A. 新玉葱を使ったアマトリチャーナソースで和えたスパゲティ
Salad&Soup / Petit dessert	B. 牛スジのラグー リガトーニ
Option	サラダ&スープ/プチデザート
	本日デザートに変更(+300円)