

# LUNCH MENU

全てのセットに、ソフトドリンクbuffetが付きます。

## LUNCH COURSE A 3,000

Antipasto	真蛸と旬の果実のカルパッチョ
Primo piatto	夏野菜のチャンフォッタ カラブリア風
Carne	○以下より1品お選びください。 ・いわい鶏のグラッサート 夏野菜と共に ・美明豚のグリッリア サルサスーゴディカルネ (+500円) ・国産牛フィレ肉のアッロースト サルサヴィーノロツソ (+1,000円)
Dolce	白桃のパナコッタ バラ香る白桃のコンポスタ クリームチーズジェラート(+300円)

## LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	真蛸と旬の果実のカルパッチョ
Primo piatto	夏野菜のチャンフォッタ カラブリア風
Pasta	メカジキとドライトマトのスパゲッティ
Carne	○以下より1品お選びください。 ・いわい鶏のグラッサート 夏野菜と共に ・美明豚のグリッリア サルサスーゴディカルネ (+500円) ・国産牛フィレ肉のアッロースト サルサヴィーノロツソ (+1,000円)
Dolce	バラ香る白桃のコンポスタ クリームチーズジェラート

## LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	真蛸と旬の果実のカルパッチョ
Pasta	メカジキとドライトマトのスパゲッティ
Pesce	豊洲直送鮮魚のインパデッラ 焼き茄子のプレアとレモンフレグランツァ
Carne	国産牛フィレ肉のアッロースト サルサヴィーノロツソ
Dolce	バラ香る白桃のコンポスタ クリームチーズジェラート

## PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/プチデザート付き

- A メカジキとドライトマトのスパゲッティ  
B 特製ラザニア 牛筋のラグーとバジリコのサルサ (+300円) / 1日15食限定

### 【追加オプション：メイン&デザート】

≪メイン≫

- ・美明豚のグリッリア サルサスーゴディカルネ (+1,000円)
- ・国産牛ヒレ肉のアッロースト サルサヴィーノ (+1,500円)

≪デザート≫

- ・ピッコロドルチェ(小さなデザート) (+300円)
- ・コースドルチェ (+500円)