

LUNCH MENU

コースメニューには、ソフトドリンクbuffetが含まれます

LUNCH COURSE A 3,000

Antipasto	メカジキのスコッター旬のキノコのマリナータ タブナードを添えて
Primo piatto	フィレンツェ風タマネギのズッパ 【カラパッチャアッラフィオレンティーナ】
Carne	○以下より1品お選びください。 ・国産いわい鶏のアロースト サルサモスタルジャッロ ・マグレ鴨のアロースト サルサヴァッカヴィーノロッソ (+500円) ・国産牛ヒレ肉のグリッリア赤ワインのサルサ タスマニアマスタードを添えて (+1,000円)
Dolce	秋の果実のパンナコッタ 黒胡麻のブディーノ 無花果と赤ワインのサルサ(+300円)

LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	メカジキのスコッター旬のキノコのマリナータ タブナードを添えて
Primo piatto	フィレンツェ風タマネギのズッパ 【カラパッチャアッラフィオレンティーナ】
Pasta	アマトリチャーナ 牛蒡のフリット添え
Carne	○以下より1品お選びください。 ・国産いわい鶏のアロースト サルサモスタルジャッロ ・マグレ鴨のアロースト サルサヴァッカヴィーノロッソ (+400円) ・国産牛ヒレ肉のグリッリア赤ワインのサルサ タスマニアマスタードを添えて (+800円)
Dolce	黒胡麻のブディーノ 無花果と赤ワインのサルサ

LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	メカジキのスコッター旬のキノコのマリナータ タブナードを添えて
Pasta	アマトリチャーナ 牛蒡のフリット添え
Pesce	サーモンのムニャイヤ マルサラ香るクレマ トレビスのマルメラータ
Carne	国産牛ヒレ肉のグリッリア赤ワインのサルサ タスマニアマスタードを添えて (+1500円でフォアグラ追加とペリゲーソースへ変更)
Dolce	黒胡麻のブディーノ 無花果と赤ワインのサルサ

PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. アマトリチャーナ牛蒡のフリット添え
- B. ラザニア国産牛筋肉を使ったサルサボスカイオーラ (+300円) / 1日15食限定

OPTION

- メイン ・マグレ鴨のアロースト サルサヴァッカヴィーノロッソ (+1,000円)
・国産牛ヒレ肉のグリッリア赤ワインのサルサ タスマニアマスタードを添えて (+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)

DRINK MENU

ALCOHOLIC

シャンパーニュ Champagne	1,200
スパークリングワイン Sparkling wine	800
アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	500
ハウスワイン (赤/白) House wine (Red or White)	500
本日のワイン (赤/白) Today's Wine (Red or White)	800
ハイボール High-Ball	500

SOFT DRINK

オレンジジュース Orange juice	400
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	400
アップルジュース Apple juice	400
烏龍茶 Oolong tea	400
ジンジャーエール Ginger ale	400
コーラ Cola	400

NON-ALCOHOLIC

ノンアルコール スパークリングワイン Non-alcoholic sparkling wine	500
ノンアルコールワイン (赤/白) Non-alcoholic wine (Red or White)	500
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	500

CAFE

コーヒー Coffee	400
紅茶 Darjeeling tea	400
アイスティ Iced tea	400
カフェオレ Cafe au lait	400
カプチーノ Cappuccino	400
エスプレッソ Espresso	400