

# LUNCH MENU

全メニューに、ソフトドリンクbuffetが含まれます

## LUNCH COURSE A 3,000

Antipasto	旬のサーモンのタルタル サルサガラムリモーネ
Primo piatto	旬の野菜のアロースト サルサヴェルディ
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 サルサバルサミコドルチェ ・美明豚のグリッリア サルサモスタルヴェルディ (+500円) ・国産牛ヒレ肉のグリッリア サルサ ヴィーノロッソ (+1,000円) ・国産牛ヒレ肉のロッシーニ ペリゲーソース (+2,500円)
Dolce	季節の果実のパンナコッタ あんぽ柿のカッサータ(+300円)

## LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	旬のサーモンのタルタル サルサガラムリモーネ
Primo piatto	旬の野菜のアロースト サルサヴェルディ
Pasta	白魚のアラビアータ
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 サルサバルサミコドルチェ ・美明豚のグリッリア サルサモスタルヴェルディ (+400円) ・国産牛ヒレ肉のグリッリア サルサ ヴィーノロッソ (+800円) ・国産牛ヒレ肉のロッシーニ ペリゲーソース (+2,300円)
Dolce	あんぽ柿のカッサータ

## LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	旬のサーモンのタルタル サルサガラムリモーネ
Pasta	白魚のアラビアータ
Pesce	寒鱈のインパデッラ サフランのクレマ
Carne	国産牛ヒレ肉のグリッリア サルサ ヴィーノロッソ (+1500円でフォアグラ追加とペリゲーソースへ変更)
Dolce	あんぽ柿のカッサータ