

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 | 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) ・国産牛ヒレのグリッリア サルサヴィーノロッソ (+1000円) |
| Dolce | 季節の果実のパナコッタ あんぼ柿のカッサータ (+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。 ・いわいどりのアロースト 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) ・国産牛ヒレのグリッリア サルサヴィーノロッソ (+800円) |
| Dolce | あんぼ柿のカッサータ |

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グーソースへ変更) |
| Dolce | あんぼ柿のカッサータ |

PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. 白魚のアラビアータ
- B. ラザニア 牛筋のラグーサルサポモドーロ (+300円) / 1日15食限定

OPTION

- メイン ・美明豚のグリッリア サルサモスタルヴェルディ (+1000円)
- ・国産牛ヒレのグリッリア サルサヴィーノロッソ (+1500円)

- デザート ・ピッコロドルチェ (小さなデザート) (+300円)
- ・あんぼ柿のカッサータ (+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 |
| ザ・プレミアム・モルツ The PREMIAM MALT'S | 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 |