

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	蛸烏賊のマリナータ 野菜のクスクス 春キャベツサルサ
Primo piatto	ベネト風グリーンピースのズッパ リージエビージ
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 ケッカソース (+500円) ・国産牛ヒレのグリッリア サルサヴィーノロツソ (+1000円) ・国産牛ヒレ肉のロッシーニ ペリゲーソース (+2,500円)
Dolce	季節の果実のパナコッタ トルタプリマヴェーラ アマレット香る杏子のタルト (+300円)

LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	蛸烏賊のマリナータ 野菜のクスクス 春キャベツサルサ
Primo piatto	ベネト風グリーンピースのズッパ リージエビージ
Pasta	国産鶏と新玉葱のラゲー ローズマリーのフレグランツァ
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 ケッカソース (+400円) ・国産牛ヒレのグリッリア サルサヴィーノロツソ (+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	トルタプリマヴェーラ アマレット香る杏子のタルト

LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	蛸烏賊のマリナータ 野菜のクスクス 春キャベツサルサ
Pasta	国産鶏と新玉葱のラゲー ローズマリーのフレグランツァ
Pesce	メバルのアクアパツァ
Carne	国産牛ヒレのグリッリア サルサヴィーノロツソ (+1500円でフォアグラ追加とペリゲーソースへ変更)
Dolce	トルタプリマヴェーラ アマレット香る杏子のタルト

PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. 国産鶏と新玉葱のラゲー ローズマリーのフレグランツァ
- B. ラザニア 牛筋のラゲー サルサポモードロ (+300円) / 1日15食限定

OPTION

メイン	・美明豚のグリッリア ケッカソース (+1000円) ・国産牛ヒレのグリッリア サルサヴィーノロツソ (+1500円)
デザート	・ピッコロドルチェ (小さなデザート) (+300円) ・トルタプリマヴェーラ アマレット香る杏子のタルト (+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

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

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

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