

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	桜海老と春野菜のクロスティーニ
Antipasto Caldo	トリッパのミネストラ リグーリア風
Pasta/Carne	○以下より1品お選びください。 ・ 浅利のプッタネスカ ・ 自家製ラザニア 和牛ボロネーゼ (+700円) ・ 美明豚のグリッリア サルサトンナータ (+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) ・ 国産牛ヒレ肉のロッシーニ ペリグーソース (+2,500円)
Dolce	季節の果実のパンナコッタ ヨーグルトのパンナコッタ フルッタヴェルディ メロンチェッロのスキューマ (+300円)

LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	桜海老と春野菜のクロスティーニ
Antipasto Caldo	トリッパのミネストラ リグーリア風
Pasta	浅利のプッタネスカ
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 サルサモスタルヴェルディ ・ 美明豚のグリッリア サルサトンナータ (+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) ・ 国産牛ヒレ肉のロッシーニ ペリグーソース (+2,300円)
Dolce	ヨーグルトのパンナコッタ フルッタヴェルディ メロンチェッロのスキューマ

LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	桜海老と春野菜のクロスティーニ
Pasta	浅利のプッタネスカ
Pesce	メカジキの香草パン粉焼き
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	ヨーグルトのパンナコッタ フルッタヴェルディ メロンチェッロのスキューマ

PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. 浅利のプッタネスカ
B. 自家製ラザニア 和牛ボロネーゼ (+900円) / 1日15食限定

OPTION

メイン	美明豚のグリッリア サルサトンナータ (+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) ヨーグルトのパンナコッタ フルッタヴェルディ メロンチェッロのスキューマ(+500円)

LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

LUNCH COURSE A3,000

Antipasto	Crostini with sakura shrimps and spring vegetables
Antipasto Caldo	Tripe minestra Ligurian style
Pasta/Carne	○ Choose one dish from the following. • Puttanesca with asari • Homemade lasagne Wagyu beef Bolognese (+JPY 700) • Griglia with Mimei pork salsa tonnata (+JPY 500) • Griglia with Japanese beef fillet salsa vino rosso (+JPY 1,000) • Rossini with Japanese beef fillet in perigournou sauce (+JPY 2,500)
Dolce	Pannacotta with seasonal fruits Yoghurt panna cotta Fruita Verdi Meloncello sciuma (+JPY 300)

LUNCH COURSE B4,000

Antipasto	Crostini with sakura shrimps and spring vegetables
Antipasto Caldo	Tripe minestra Ligurian style
Pasta	Puttanesca with asari
Carne	○Please choose one dish from the following. • Japanese chicken arrosted with Salsa Mostar Verdi • Griglia of Mimei pork with salsa tonnata (+JPY 400) • Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (+JPY 800) • Rossini of Japanese beef fillet with perigourd sauce (+JPY 2,300)
Dolce	Yoghurt panna cotta Fruita Verdi Meloncello sciuma

LUNCH COURSE C5,000

Antipasto	Crostini with sakura shrimps and spring vegetables
Pasta	Puttanesca with asari
Pesce	Grilled swordfish in herbed breadcrumbs
Carne	Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (For additional foie gras and perigourd sauce (+JPY1,500))
Dolce	Yoghurt panna cotta Fruita Verdi Meloncello sciuma

PASTA LUNCH1,600

Salad & Soup/ Focaccia included

- A. Puttanesca with asari
- B. Homemade lasagne Wagyu beef Bolognese (+ JPY 900) / limited to 15 servings a day

OPTION

Main	• Griglia of Mimei pork with salsa tonnata (+JPY 1,000) • Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (+JPY 1,500)
Desert	• Piccolo dolce (small glass desserts) (+ JPY 300) • Yoghurt panna cotta Fruita Verdi Meloncello sciuma (+JPY 500)

DRINK MENU

ALCOHOLIC		NON-ALCOHOLIC		SOFT DRINK		CAFE	
シャンパーニュ Champagne	1,200	ノンアルコール スパークリングワイン Non-alcoholic sparkling wine	500	オレンジジュース Orange juice	400	コーヒー Coffee	400
スパークリングワイン Sparkling wine	800	ノンアルコールワイン（赤/白） Non-alcoholic wine（Red or White）	500	グレープフルーツジュース Grapefruit juice	400	紅茶 Darjeeling tea	400
ザ・プレミアム・モルツ The PREMIAM MALT'S	500	ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	500	アップルジュース Apple juice	400	アイスティ Iced tea	400
ハウスワイン（赤/白） House wine（Red or White）	500			烏龍茶 Oolong tea	400	カフェオレ Cafe au lait	400
本日のワイン（赤/白） Today's Wine（Red or White）	800			ジンジャーエール Ginger ale	400	カプチーノ Cappuccino	400
ハイボール High-Ball	500			コーラ Cola	400	エスプレッソ Espresso	400