

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 3,300

Antipasto	初夏の野菜　メカジキを使った自家製トンナートソース
Antipasto Caldo	トリッパのトマト煮　フィレンツェ風
Pasta/Carne	○以下より1品お選びください。 ・メバルのラグービアンコ　スパゲッティ ・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　サルサバルサミコドルチェ（+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	季節の果実のパナコッタ アモールポレンタ　とうもろこしのジェラート マンゴーとパッションのアッチェント（+300円）

LUNCH COURSE B 4,300

Antipasto	初夏の野菜　メカジキを使った自家製トンナートソース
Antipasto Caldo	トリッパのトマト煮　フィレンツェ風
Pasta	メバルのラグービアンコ　スパゲッティ
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　ケッカソース ・美明豚のグリッリア　サルサバルサミコドルチェ（+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	アモールポレンタ　とうもろこしのジェラート マンゴーとパッションのアッチェント

LUNCH COURSE C 5,300

Antipasto	初夏の野菜　メカジキを使った自家製トンナートソース
Pasta	メバルのラグービアンコ　スパゲッティ
Pesce	鮮魚のサルタート　トラパネーゼソース
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	アモールポレンタ　とうもろこしのジェラート マンゴーとパッションのアッチェント

LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

LUNCH COURSE A

3,300

Antipasto	Early summer vegetable Homemade tonnato sauce with swordfish
Antipasto Caldo	Tripe stewed with tomatoes Florentine style
Pasta/Carne	○ Choose one dish from the following. • Mebaru ragù bianco spaghetti • Homemade lasagne Wagyu beef Bolognese (+JPY 700) • Griglia of Mimei pork with salsa balsamic dolce (+JPY 500) • Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (+JPY 1,000) • Rossini of Japanese beef fillet with perigourd sauce (+JPY 2,500)
Dolce	Panna cotta with seasonal fruits Amor polenta corn gelato with mango and passion achiote (+JPY 300)

LUNCH COURSE B

4,300

Antipasto	Early summer vegetable Homemade tonnato sauce with swordfish
Antipasto Caldo	Tripe stewed with tomatoes Florentine style
Pasta	Mebaru ragù bianco spaghetti
Carne	○Please choose one dish from the following. • Japanese chicken arrosted with quecca sauce • Griglia of Mimei pork with salsa balsamic dolce (+JPY 400) • Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (+JPY 800) • Rossini of Japanese beef fillet with perigourd sauce (+JPY 2,300)
Dolce	Amor polenta corn gelato with mango and passion achiote

LUNCH COURSE C

5,300

Antipasto	Early summer vegetable Homemade tonnato sauce with swordfish
Pasta	Mebaru ragù bianco spaghetti
Pesce	Fresh fish in trapanese sauce
Carne	Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (For additional foie gras and perigourd sauce (+JPY1,500))
Dolce	Amor polenta corn gelato with mango and passion achiote

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