

LUNCH MENU

全てのセットに、ソフトドリンクbuffetが付きます。

LUNCH COURSE A3,000

Antipasto	蛸とセロリとジャガイモのサラダ
Antipasto Caldo	スペルト小麦と野菜のミネストラ
Pasta/Carne	○以下より1品お選びください。 ・豊洲直送 緑の野菜のアーリオオーリオ ・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 サルサケッカ (+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 トマトのコンポスタ クリームチーズのジェラート (+300円)

LUNCH COURSE B4,000

Antipasto	蛸とセロリとジャガイモのサラダ
Antipasto Caldo	スペルト小麦と野菜のミネストラ
Pasta	豊洲直送 緑の野菜のアーリオオーリオ
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 ・美明豚のグリッリア サルサモスタルヴェルデ (+400円) ・国産牛ヒレのグリッリア サルサケッカ (+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	トマトのコンポスタ クリームチーズのジェラート

LUNCH COURSE C5,000

Antipasto	蛸とセロリとジャガイモのサラダ
Pasta	豊洲直送 緑の野菜のアーリオオーリオ
Pesce	メカジキのアロースト 新生姜のクレマ
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	トマトのコンポスタ クリームチーズのジェラート

PASTA LUNCH1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A.豊洲直送 緑の野菜のアーリオオーリオ
- 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 サルサケッカ (+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) トマトのコンポスタ クリームチーズのジェラート (+500円)

LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

LUNCH COURSE A 3,000

Antipasto	Salad of octopus, celery and potatoes
Antipasto Caldo	Spelt and vegetable minestrone
Pasta/Carne	○ Choose one dish from the following. • Direct from Toyosu Green vegetable aglio aurio • Homemade lasagne Wagyu beef Bolognese (+JPY 700) • Griglia of Mimei pork with salsa checca (+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 Tomato composta Cream cheese gelato (+JPY 300)

LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	Salad of octopus, celery and potatoes
Antipasto Caldo	Spelt and vegetable minestrone
Pasta	Direct from Toyosu Green vegetable aglio aurio
Carne	○Please choose one dish from the following. • Japanese chicken arrosted with salsa mostar verde • Griglia of Mimei pork with salsa checca (+JPY 400) • Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (+JPY 800) • Rossini of Japanese beef fillet with perigourd sauce (+JPY 2,300)
Dolce	Tomato composta Cream cheese gelato

LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	Salad of octopus, celery and potatoes
Pasta	Direct from Toyosu Green vegetable aglio aurio
Pesce	Arrosted swordfish with fresh ginger crema
Carne	Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (For additional foie gras and perigourd sauce (+JPY1,500))
Dolce	Tomato composta Cream cheese gelato

PASTA LUNCH 1,600

Salad & Soup/ Focaccia included

- A. Direct from Toyosu Green vegetable aglio aurio
- B. Homemade lasagne Wagyu beef Bolognese (+ JPY 900) / limited to 15 servings a day

OPTION

Main	• Griglia of Mimei pork with salsa checca (+JPY 1,000) • Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (+JPY 1,500)
Desert	• Piccolo dolce (small glass desserts) (+ JPY 300) • Tomato composta Cream cheese gelato (+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