

# 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	いろいろな貝と大麦のサラダ仕立て
Antipasto Caldo	ひよこ豆とスカモルツァのミネストラ
Pasta/Carne	○以下より1品お選びください。 ・4種キノコ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 新生姜のサルサクレマ (+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	季節の果実のパンナコッタ 巨峰 ヨーグルトムース エルダーフラワーの香り (+300円)

## LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	いろいろな貝と大麦のサラダ仕立て
Antipasto Caldo	ひよこ豆とスカモルツァのミネストラ
Pasta	4種キノコのアーリオオーリオ
Carne	○以下より1品お選びください ・大山鶏のアロースト サルサモスタルダ コン ミエーレ ・美明豚のグリッリア 新生姜のサルサクレマ (+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	巨峰 ヨーグルトムース エルダーフラワーの香り

## LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	いろいろな貝と大麦のサラダ仕立て
Pasta	4種キノコのアーリオオーリオ
Pesce	真鯛のアロースト サルサケツカ
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	巨峰 ヨーグルトムース エルダーフラワーの香り

## PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. 4種キノコ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 新生姜のサルサクレマ (+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) 巨峰 ヨーグルトムース エルダーフラワーの香り (+500円)

# LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

## LUNCH COURSE A 3,000

Antipasto	Salad with various shellfish and barley
Antipasto Caldo	Minestra with chickpeas and scamorza cheese
Pasta/Carne	○ Choose one dish from the following. <ul style="list-style-type: none"><li>• Four kinds of mushrooms with garlic and olive oil</li><li>• Homemade lasagne Wagyu beef Bolognese (+JPY 700)</li><li>• Griglia of Mimei pork with fresh ginger salsa crema (+JPY 500)</li><li>• Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (+JPY 1,000)</li><li>• Rossini of Japanese beef fillet with perigourd sauce (+JPY 2,500)</li></ul>
Dolce	Panna cotta with seasonal fruits Kyoho Grape Yogurt Mousse with Elderflower Flavor(+JPY 300)

## LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	Salad with various shellfish and barley
Antipasto Caldo	Minestra with chickpeas and scamorza cheese
Pasta	Four kinds of mushrooms with garlic and olive oil
Carne	○Please choose one dish from the following. <ul style="list-style-type: none"><li>• Roast Oyama Chicken with Salsa Mostarda and Honey</li><li>• Griglia of Mimei pork with fresh ginger salsa crema(+JPY 400)</li><li>• Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (+JPY 800)</li><li>• Rossini of Japanese beef fillet with perigourd sauce (+JPY 2,300)</li></ul>
Dolce	Kyoho Grape Yogurt Mousse with Elderflower Flavor

## LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	Salad with various shellfish and barley
Pasta	Four kinds of mushrooms with garlic and olive oil
Pesce	Arrosto of red sea bream with salsa cecca
Carne	Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (For additional foie gras and perigourd sauce (+JPY1,500) )
Dolce	Kyoho grapes with yogurt mousse and elderflower aroma

## PASTA LUNCH 1,600

Salad & Soup/ Focaccia included

- A. Four kinds of mushrooms with garlic and olive oil
- B. Homemade lasagne Wagyu beef Bolognese (+ JPY 900) / limited to 15 servings a day

### OPTION

Main	<ul style="list-style-type: none"><li>• Griglia of Mimei pork with fresh ginger salsa crema (+JPY 1,000)</li><li>• Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (+JPY 1,500)</li></ul>
Desert	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piccolo dolce (small glass desserts) (+ JPY 300)</li><li>• Kyoho grapes with yogurt mousse and elderflower aroma (+JPY 500)</li></ul>

# 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