

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	焼き柿とリコッタチーズのカプレーゼ仕立て
Antipasto Caldo	10種野菜のリボリータ
Pasta/Carne	○以下より1品お選びください。 ・自家製サルシッチャのセージバターソース ・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 サルサクレマ ディ フンギ (+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 胡麻のジェラートと無花果 ビスコッティ添え (+300円)

LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	焼き柿とリコッタチーズのカプレーゼ仕立て
Antipasto Caldo	10種野菜のリボリータ
Pasta	自家製サルシッチャのセージバターソース
Carne	○以下より1品お選びください ・大山鶏のアロースト サルサヴェルデ ・美明豚のグリッリア サルサクレマ ディ フンギ (+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	胡麻のジェラートと無花果 ビスコッティ添え

LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	焼き柿とリコッタチーズのカプレーゼ仕立て
Pasta	自家製サルシッチャのセージバターソース
Pesce	ワラサとトマト、彩り野菜のストゥファート
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	胡麻のジェラートと無花果 ビスコッティ添え

PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. 自家製サルシッチャのセージバターソース
- 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 サルサクレマ ディ フンギ (+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) 胡麻のジェラートと無花果 ビスコッティ添え(+500円)

LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

LUNCH COURSE A3,000

Antipasto	Persimmon and Ricotta Caprese-Style
Antipasto Caldo	Ribollita with 10 Kinds of Vegetables
Pasta/Carne	○ Choose one dish from the following. • Homemade Sausage with Sage Butter Sauce • Homemade lasagne Wagyu beef Bolognese (+JPY 700) • Griglia of Mimei pork with Salsa Crema di Funghi (+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 Sesame Gelato with Figs, served with Biscotti (+JPY 300)

LUNCH COURSE B4,000

Antipasto	Persimmon and Ricotta Caprese-Style
Antipasto Caldo	Ribollita with 10 Kinds of Vegetables
Pasta	Homemade Sausage with Sage Butter Sauce
Carne	○Please choose one dish from the following. • Roast Oyama Chicken with Salsa Verde • Griglia of Mimei pork with Salsa Crema di Funghi (+JPY 400) • Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (+JPY 800) • Rossini of Japanese beef fillet with perigourd sauce (+JPY 2,300)
Dolce	Sesame Gelato with Figs, served with Biscotti

LUNCH COURSE C5,000

Antipasto	Persimmon and Ricotta Caprese-Style
Pasta	Homemade Sausage with Sage Butter Sauce
Pesce	Yellowtail, Tomato, and Colorful Vegetable Stew
Carne	Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (For additional foie gras and perigourd sauce (+JPY1,500))
Dolce	Sesame Gelato with Figs, served with Biscotti

PASTA LUNCH1,600

Salad & Soup/ Focaccia included

- A. Homemade Sausage with Sage Butter Sauce

B. Homemade lasagne Wagyu beef Bolognese (+ JPY 900) / limited to 15 servings a day

OPTION

Main	• Griglia of Mimei pork with Salsa Crema di Funghi (+JPY 1,000) • Griglia of Japanese beef fillet salsa vino rosso (+JPY 1,500)
Desert	• Piccolo dolce (small glass desserts) (+ JPY 300) • Sesame Gelato with Figs, served with Biscotti(+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