

# 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	清流鶏胸肉の塩麹マリネ 黄身酢のソース
Antipasto Caldo	5種豆のトマトスープ ポレンタのフリット添え
Pasta/Carne	○以下より1品お選びください。 ・小柱のプッタネスカ ビアンコ ・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 グレモラータ (+500円) ・国産和牛ランプのグリッリア サルサヴィーノロッコ (+1000円) ・国産和牛ランプ肉とフォアグラ ロッシーニスタイル ペリゲーソース (+2,500円)
Dolce	○以下より1品お選びください ・季節の果実のパンナコッタ ・本日のドルチェ (+300円) ※1日10食限定 ・金柑のコンポスタ ゆずのジェラート (+300円)

## LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	清流鶏胸肉の塩麹マリネ 黄身酢のソース
Antipasto Caldo	5種豆のトマトスープ ポレンタのフリット添え
Pasta	小柱のプッタネスカ ビアンコ
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 ディ セナーベ ・美明豚のグリッリア サルサ グレモラータ (+400円) ・国産和牛ランプのグリッリア サルサ ヴィーノロッコ (+800円) ・国産和牛ランプ肉とフォアグラ ロッシーニスタイル ペリゲーソース (+2,300円)
Dolce	○以下より1品お選びください ・本日のドルチェ ※1日10食限定 ・金柑のコンポスタ ゆずのジェラート

## LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	清流鶏胸肉の塩麹マリネ 黄身酢のソース
Pasta	小柱のプッタネスカ
Pesce	鱈の香草パン粉焼き
Carne	国産和牛ランプのグリッリア サルサヴィーノロッコ (+1500円でフォアグラ追加とペリゲーソースへ変更)
Dolce	○以下より1つお選びください ・本日のドルチェ ※1日10食限定 ・金柑のコンポスタ ゆずのジェラート

## PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. 小柱のプッタネスカ  
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 グレモラータ (+1000円) 国産和牛ランプのグリッリア サルサ ヴィーノロッコ (+1500円)
デザート	ピッコロドルチェ (小さなデザート) (+300円) ・本日のドルチェ (+500円) ※1日10食限定 ・金柑のコンポスタ ゆずのジェラート (+500円)

# LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

## LUNCH COURSE A 3,000

- Antipasto Salted Miso-Marinated Chicken Breast with Egg Yolk Vinegar Sauce
- Antipasto Caldo Five-Bean Tomato Soup with Polenta Fritters
- Pasta/Carne ○Please choose one dish from the following
- Baby Scallop Puttanesca Bianco
  - Homemade Lasagna with Wagyu Bolognese (+JPY700)
  - Grilled Mimei Pork with Salsa Gremolata (+JPY500)
  - Grilled Domestic Wagyu Sirloin with Salsa Vino Rosso (+JPY1000)
  - Domestic Wagyu Sirloin and Foie Gras Rossini Style with Périgueux Sauce (+JPY2,500)
- Dolce ○Please choose one dish from the following :
- Seasonal Fruit Panna Cotta
  - Today's Dolce (+JPY300) ※Limited to 10 servings per day
  - Kumquat Compote with Yuzu Gelato (+JPY300)

## LUNCH COURSE B 4,000

- Antipasto Salted Miso-Marinated Chicken Breast with Egg Yolk Vinegar Sauce
- Antipasto Caldo Five-Bean Tomato Soup with Polenta Fritters
- Pasta Baby Scallop Puttanesca Bianco
- Carne ○Please choose one dish from the following :
- Roast Daisen Chicken with Salsa di Senape
  - Griglia of Mimei pork with Salsa Gremolata (+JPY 400)
  - Grilled Domestic Wagyu Rump with Salsa Vino Rosso (+JPY 800)
  - Domestic Wagyu Rump Rossini-style (+JPY 2,300)
- Dolce ○Please choose one dish from the following :
- Today's Dolce ※Limited to 10 servings per day
  - Kumquat Compote with Yuzu Gelato (+JPY300)

## LUNCH COURSE C 5,000

- Antipasto Salted Miso-Marinated Chicken Breast with Egg Yolk Vinegar Sauce
- Pasta Baby Scallop Puttanesca
- Pesce Grilled Spanish Mackerel with Herb Breadcrumbs
- Carne Grilled Domestic Wagyu Rump with Salsa Vino Rosso  
(For additional foie gras and perigourd sauce (+JPY1,500) )
- Dolce ○Please choose one dish from the following :
- Today's Dolce ※Limited to 10 servings per day
  - Kumquat Compote with Yuzu Gelato

## PASTA LUNCH 1,600

Salad & Soup/ Focaccia included

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

## OPTION

- Main
- Griglia of Mimei pork with Salsa Gremolata (+JPY 1,000)
  - Griglia of Domestic Wagyu Rump with salsa vino rosso (+JPY 1,500)
- Desert
- Piccolo dolce (small glass desserts) (+ JPY 300)
  - Today's Dolce (+JPY500) ※Limited to 10 servings per day
  - Kumquat Compote with Yuzu Gelato (+JPY500)