

LUNCH MENU

全てのセットに、ソフトドリンクブッフェが付きます。

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ソ (+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 ペリグーソース (+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 サルサディセナーペ
- ・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ソ (+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 ペリグーソース (+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 鮯の香草パン粉焼き

Carne 国産和牛ランプのグリッリア サルサヴィーノロッソ
(+1500円でフォアグラ追加とペリグーソースへ変更)

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ソ (+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) |