

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	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。 <ul style="list-style-type: none">・小柱のブッタネスカ 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 <ul style="list-style-type: none">・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 B4,000

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	小柱のブッタネスカ ビアンコ
Carne	○以下より1品お選びください <ul style="list-style-type: none">・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 <ul style="list-style-type: none">・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 C5,000

Antipasto	清流鶏胸肉の塩麹マリネ 黄身酢のソース
Pasta	小柱のブッタネスカ
Pesce	鯖の香草パン粉焼き
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 <ul style="list-style-type: none">・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 LUNCH1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. 小柱のブッタネスカ
- 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) <ul style="list-style-type: none">・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	<div>○Please choose one dish from the following</div> <div><div>• Baby Scallop Puttanesca Bianco</div><div>• Homemade Lasagna with Wagyu Bolognese (+JPY700)</div><div>• Grilled Mimei Pork with Salsa Gremolata (+JPY500)</div><div>• Grilled Domestic Wagyu Sirloin with Salsa Vino Rosso (+JPY1000)</div><div>• Domestic Wagyu Sirloin and Foie Gras Rossini Style with Périgueux Sauce (+JPY2,500)</div></div>
Dolce	<div>○Please choose one dish from the following :</div> <div><div>• Seasonal Fruit Panna Cotta</div><div>• Today's Dolce (+JPY300) ※Limited to 10 servings per day</div><div>• Kumquat Compote with Yuzu Gelato (+JPY300)</div></div>

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	<div>○Please choose one dish from the following :</div> <div><div>• Roast Daisen Chicken with Salsa di Senape</div><div>• Griglia of Mimei pork with Salsa Gremolata (+JPY 400)</div><div>• Grilled Domestic Wagyu Rump with Salsa Vino Rosso (+JPY 800)</div><div>• Domestic Wagyu Rump Rossini-style (+JPY 2,300)</div></div>
Dolce	<div>○Please choose one dish from the following :</div> <div><div>• Today’s Dolce ※Limited to 10 servings per day</div><div>• Kumquat Compote with Yuzu Gelato (+JPY300)</div></div>

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	<div>Grilled Domestic Wagyu Rump with Salsa Vino Rosso</div> <div>(For additional foie gras and perigourd sauce (+JPY1,500))</div>
Dolce	<div>○Please choose one dish from the following :</div> <div><div>• Today's Dolce ※Limited to 10 servings per day</div><div>• Kumquat Compote with Yuzu Gelato</div></div>

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