

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	釜揚げ白魚のマリネと春菊のパンナコッタ
Antipasto Caldo	国産豚のナポリ風 ジェノベーゼ
Pasta/Carne	○以下より1品お選びください。 ・アサリと菜の花のトマトソース ・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 トンナート (+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 ・トルタ カプレーゼ 5種のベリーソース (+300円)

LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	釜揚げ白魚のマリネと春菊のパンナコッタ
Antipasto Caldo	国産豚のナポリ風 ジェノベーゼ
Pasta	アサリと菜の花のトマトソース
Carne	○以下より1品お選びください ・いわい鶏のカチャトーラ ・美明豚のグリッリア サルサ トンナート (+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 ・トルタ カプレーゼ 5種のベリーソース

LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	釜揚げ白魚のマリネと春菊のパンナコッタ
Pasta	アサリと菜の花のトマトソース
Pesce	タラのムニャイア チンザノクリームソース
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 ・トルタ カプレーゼ 5種のベリーソース

PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. アサリと菜の花のトマトソース
- 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 トンナート (+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 ・トルタ カプレーゼ 5種のベリーソース (+500円)

LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

LUNCH COURSE A 3,000

Antipasto	Marinated Boiled Whitebait with Chrysanthemum Greens Panna Cotta
Antipasto Caldo	Napoli-Style Genovese with Domestic Pork
Pasta/Carne	○Please choose one dish from the following • Clams and Rapini in Tomato Sauce • Homemade Lasagna with Wagyu Bolognese (+JPY700) • Grilled Mimei Pork with Salsa Tonata (+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 • Torta Caprese with 5 Berry Sauce (+JPY300)

LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	Marinated Boiled Whitebait with Chrysanthemum Greens Panna Cotta
Antipasto Caldo	Napoli-Style Genovese with Domestic Pork
Pasta	Clams and Rapini in Tomato Sauce
Carne	○Please choose one dish from the following : • Iwai Farm Chicken Cacciatore • Griglia of Mimei pork with Salsa Tonata (+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 • Torta Caprese with 5 Berry Sauce (+JPY300)

LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	Marinated Boiled Whitebait with Chrysanthemum Greens Panna Cotta
Pasta	Clams and Rapini in Tomato Sauce
Pesce	Cod Munyaia with Cinzano Cream Sauce
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 • Torta Caprese with 5 Berry Sauce

PASTA LUNCH 1,600

Salad & Soup/ Focaccia included

- A. Clams and Rapini in Tomato Sauce
- B. Homemade lasagne Wagyu beef Bolognese (+ JPY 900) / limited to 15 servings a day

OPTION

Main	• Griglia of Mimei pork with Salsa Tonata (+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 • Torta Caprese with 5 Berry Sauce(+JPY500)