

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 清流鶏の低温調理 梅のリコッタと菜の花のサルサ
Antipasto Caldo 椎茸のコンソメ 黒オリーブとアンチョビのコンディマン
Pasta/Carne ○以下より1つお選びください
・新玉葱とパンチェッタ グリチア風
・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 サルサバルサミコ (+500円)
・国産和牛ランプのグリッリア サルサヴィーノロツソ (+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 (+400円) ※1日10食限定
・シチリアレモンととちあいかのクロスタータ (+300円)

LUNCH COURSE B 4,000

- Antipasto 清流鶏の低温調理 梅のリコッタと菜の花のサルサ
Antipasto Caldo 椎茸のコンソメ 黒オリーブとアンチョビのコンディマン
Pasta 新玉葱とパンチェッタ グリチア風
Carne ○以下より1品お選びください
・いわい鶏のアロースト サルサトレヴィーゾ
・美明豚のグリッリア サルサバルサミコ (+400円)
・国産和牛ランプのグリッリア サルサヴィーノロツソ (+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(+200円)
・シチリアレモンととちあいかのクロスタータ

LUNCH COURSE C 5,000

- Antipasto 清流鶏の低温調理 梅のリコッタと菜の花のサルサ
Pasta 新玉葱とパンチェッタ グリチア風
Pesce 本日鮮魚のズッパディペッシェ
Carne 国産和牛ランプのグリッリア サルサヴィーノロツソ
(+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 (+200円) ※1日10食限定
・シチリアレモンととちあいかのクロスタータ

PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. 新玉葱とパンチェッタ グリチア風
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 サルサバルサミコ (+1000円)
・国産和牛ランプのグリッリア サルサヴィーノロツソ (+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
・シチリアレモンととちあいかのクロスタータ (+500円)

LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

LUNCH COURSE A 3,000

- Antipasto Low-Temperature Cooked Seiryu Chicken with Plum Ricotta and Rapini Salsa
- Antipasto Caldo Shiitake Consommé with Black Olive and Anchovy Condiment
- Pasta/Carne ○Please choose one dish from the following
- New Onion and Pancetta Gliccia-style
 - Homemade Lasagna with Wagyu Bolognese (+JPY700)
 - Grilled Mimei Pork with Salsa Balsamico (+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 (+JPY400) ※Limited to 10 servings per day
 - Sicilian Lemon and Tochi Aika Crostata (+JPY300)

LUNCH COURSE B 4,000

- Antipasto Low-Temperature Cooked Seiryu Chicken with Plum Ricotta and Rapini Salsa
- Antipasto Caldo Shiitake Consommé with Black Olive and Anchovy Condiment
- Pasta New Onion and Pancetta Gliccia-style
- Carne ○Please choose one dish from the following :
- Roast Iwai Chicken with Treviso Salsa
 - Grilled Mimei Pork with Salsa Balsamico (+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 (+JPY200) ※Limited to 10 servings per day
 - Sicilian Lemon and Tochi Aika Crostata

LUNCH COURSE C 5,000

- Antipasto Low-Temperature Cooked Seiryu Chicken with Plum Ricotta and Rapini Salsa
- Pasta New Onion and Pancetta Gliccia-style
- Pesce Today's Fresh Fish Zuppa di Pesce
- 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 (+JPY200) ※Limited to 10 servings per day
 - Sicilian Lemon and Tochi Aika Crostata

PASTA LUNCH 1,600

Salad & Soup/ Focaccia included

- A. New Onion and Pancetta Gliccia-style
- 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
 - Sicilian Lemon and Tochi Aika Crostata (+JPY500)