

# 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 3,300

|                 |  |
|-----------------|--|
| 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品お選びください。 <ul style="list-style-type: none"><li>・新玉葱とパンチェッタ グリチア風</li><li>・自家製ラザニア 和牛ボロネーゼ (+700円)</li><li>・美明豚のグリッリア サルサバルサミコ (+500円)</li><li>・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)</li><li>・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)</li></ul> |
| Dolce           | ○以下より1品お選びください <ul style="list-style-type: none"><li>・季節の果実のパンナコッタ</li><li>・本日のドルチェ (+400円) ※1日10食限定</li><li>・シチリアレモンととちあいかのクロスタータ (+300円)</li></ul>   |

## LUNCH COURSE B 4,300

|                 |   |
|-----------------|---|
| 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 <ul style="list-style-type: none"><li>・いわい鶏のアロースト サルサトレヴィーゾ</li><li>・美明豚のグリッリア サルサバルサミコ (+400円)</li><li>・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)</li><li>・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)</li></ul> |
| Dolce           | ○以下より1品お選びください <ul style="list-style-type: none"><li>・本日のドルチェ (+200円) ※1日10食限定</li><li>・シチリアレモンととちあいかのクロスタータ</li></ul>  |

## LUNCH COURSE C 5,300

|           |  |
|-----------|--|
| 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 サルサヴィーノロッソ<br>(+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"><li>・本日のドルチェ (+200円) ※1日10食限定</li><li>・シチリアレモンととちあいかのクロスタータ</li></ul> |

# LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

## LUNCH COURSE A 3,300

- Antipasto Low-Temperature Cooked Seiryu Chicken with Plum Ricotta and Rapini Salsa
- Antipasto Shiitake Consommé with Black Olive and Anchovy Condiment
- Caldo ○Please choose one dish from the following
- Pasta/Carne
  - 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 4,300

- 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 5,300

- 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