

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 桜鯛のカルパッチョ 春キャベツと桜海老のインサラータ
- Antipasto Caldo 春豆とサルシッチャのガラムージャ
- Pasta/Carne ○以下より1つお選びください
- ・色々な貝のカーチョ・エ・ペペ
 - ・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 ゴルゴンゾーラソース (+500円)
 - ・国産和牛ランプのタリアータ バルサミコソース (+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
 - ・ルビーレッドと春苺のズッパイングレーゼ (+300円)

LUNCH COURSE B 4,000

- Antipasto 桜鯛のカルパッチョ 春キャベツと桜海老のインサラータ
- Antipasto Caldo 春豆とサルシッチャのガラムージャ
- Pasta 色々な貝のカーチョ・エ・ペペ
- Carne ○以下より1品お選びください
- ・いわい鶏のピッツァイオーラ
 - ・美明豚のグリッリア ゴルゴンゾーラソース (+400円)
 - ・国産和牛ランプのタリアータ バルサミコソース (+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(+200円) ※1日10食限定
 - ・ルビーレッドと春苺のズッパイングレーゼ

LUNCH COURSE C 5,000

- Antipasto 桜鯛のカルパッチョ 春キャベツと桜海老のインサラータ
- Pasta 色々な貝のカーチョ・エ・ペペ
- Pesce サワラのフリット 菜の花のソース
- Carne 国産和牛ランプのタリアータ バルサミコソース
(+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
 - ・ルビーレッドと春苺のズッパイングレーゼ

PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. 色々な貝のカーチョ・エ・ペペ
- 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 ゴルゴンゾーラソース (+1000円)
 - ・国産和牛ランプのタリアータ バルサミコソース (+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 (+600円) ※1日10食限定
 - ・ルビーレッドと春苺のズッパイングレーゼ (+500円)

LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

LUNCH COURSE A 3,000

- Antipasto Cherry Blossom Sea Bream Carpaccio with Spring Cabbage and Cherry Shrimp Salad
- Antipasto Caldo Spring Beans and Salsiccia Garmuja
- Pasta/Carne ○Please choose one dish from the following
- Assorted Shellfish Cacio e Pepe
 - Homemade Lasagna with Wagyu Bolognese (+JPY700)
 - Grilled Mimei Pork with Gorgonzola Sauce (+JPY500)
 - Tagliata of Domestic Wagyu Sirloin with Balsamic Sauce (+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
 - Ruby Red and Spring Strawberry Zuppa Inglese (+JPY300)

LUNCH COURSE B 4,000

- Antipasto Cherry Blossom Sea Bream Carpaccio with Spring Cabbage and Cherry Shrimp Salad
- Antipasto Caldo Spring Beans and Salsiccia Garmuja
- Pasta Assorted Shellfish Cacio e Pepe
- Carne ○Please choose one dish from the following :
- Roast Iwai Chicken Pizzaiola
 - Grilled Mimei Pork with Gorgonzola Sauce (+JPY 400)
 - Tagliata of Domestic Wagyu Sirloin with Balsamic Sauce (+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
 - Ruby Red and Spring Strawberry Zuppa Inglese

LUNCH COURSE C 5,000

- Antipasto Cherry Blossom Sea Bream Carpaccio with Spring Cabbage and Cherry Shrimp Salad
- Pasta Assorted Shellfish Cacio e Pepe
- Pesce Fried Spanish Mackerel with Rapeseed Flower Sauce
- Carne Tagliata of Domestic Wagyu Sirloin with Balsamic Sauce
(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
 - Ruby Red and Spring Strawberry Zuppa Inglese

PASTA LUNCH 1,600

Salad & Soup/ Focaccia included

- A. Assorted Shellfish Cacio e Pepe
- B. Homemade lasagne Wagyu beef Bolognese (+ JPY 900) / limited to 15 servings a day

OPTION

- Main
- Griglia of Mimei pork with Gorgonzola Sauce (+JPY 1,000)
 - Tagliata of Domestic Wagyu Sirloin with Balsamic Sauce (+JPY 1,500)
- Desert
- Piccolo dolce (small glass desserts) (+ JPY 300)
 - Today's Dolce (+JPY600) ※Limited to 10 servings per day
 - Ruby Red and Spring Strawberry Zuppa Inglese (+JPY500)