

# 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	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ルムージャ
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 (+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 4,300

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ルムージャ
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(+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 5,300

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 (+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 MENU

Course menus include soft drink buffet

## LUNCH COURSE A 3,300

- Antipasto Cherry Blossom Sea Bream Carpaccio with Spring Cabbage and Cherry Shrimp Salad
- Antipasto Spring Beans and Salsiccia Garmuja
- Caldo ○Please choose one dish from the following
- Pasta/Carne
  - 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 4,300

- 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 5,300

- 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