

# 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 初鰹と水茄子のカルパッチョ 焦がし玉ねぎのヴィネグレット
- Antipasto Caldo シラスとマッシュルームのスフォルマート
- Pasta/Carne ○以下より1つお選びください
- ・自家製サルシッチャと新ごぼうのノルチャ風スパゲッティー
  - ・自家製ラザニア 和牛ボロネーゼ (+700円)
  - ・美明豚のグリリアと青木農園の三浦野菜 黒オリーブのグラスドヴィアン (+500円)
  - ・国産和牛ランプのアロスト 青木農園の三浦野菜 山椒香るマルサラソース (+1000円)
  - ・国産和牛ランプとフォアグラ 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
  - ・ズッパディ フルッタヴェルデ フロマージュブランのムースを添えて (+300円)

## LUNCH COURSE B 4,000

- Antipasto 初鰹と水茄子のカルパッチョ 焦がし玉ねぎのヴィネグレット
- Antipasto Caldo シラスとマッシュルームのスフォルマート
- Pasta 自家製サルシッチャと新ごぼうのノルチャ風スパゲッティー
- Carne ○以下より1品お選びください
- ・いわい鶏のインボルティニーと青木農園の三浦野菜  
グレープフルーツとマスタードのサルサ
  - ・美明豚のグリリアと青木農園の三浦野菜 黒オリーブのグラスドヴィアン (+400円)
  - ・国産和牛ランプのアロスト 青木農園の三浦野菜 山椒香るマルサラソース (+800円)
  - ・国産和牛ランプとフォアグラ 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
  - ・ズッパディ フルッタヴェルデ フロマージュブランのムースを添えて

## LUNCH COURSE C 5,000

- Antipasto 初鰹と水茄子のカルパッチョ 焦がし玉ねぎのヴィネグレット
- Pasta 自家製サルシッチャと新ごぼうのノルチャ風スパゲッティー
- Pesce 鮮魚のインパデッラ 塩麴のズッパ仕立て
- Carne 国産和牛ランプのアロスト 青木農園の三浦野菜 山椒香るマルサラソース (+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
  - ・ズッパディ フルッタヴェルデ フロマージュブランのムースを添えて

## PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. 自家製サルシッチャと新ごぼうのノルチャ風スパゲッティー
- 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
- ・美明豚のグリリア 黒オリーブのグラスドヴィアン (+1000円)
  - ・国産和牛ランプのアロスト 青木農園の三浦野菜  
山椒香るマルサラソース (+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
  - ・ズッパディ フルッタヴェルデ フロマージュブランのムースを添えて (+500円)

# LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

## LUNCH COURSE A 3,000

- Antipasto Carpaccio of early-season bonito and Water eggplant with a caramelized onion vinaigrette
- Antipasto Caldo Sformato with baby sardines and mushrooms
- Pasta/Carne ○Please choose one dish from the following
- Spaghetti alla Norcia with house-made sausage and fresh burdock root
  - Homemade Lasagna with Wagyu Bolognese (+JPY700)
  - Grilled Mimei Pork with Miura Vegetables, glazed with black olives (+JPY500)
  - Roasted domestic Wagyu beef rump steak with Miura vegetables from Aoki Farm  
Marsala sauce with a hint of sansho pepper (+JPY1000)
- Dolce ○Please choose one dish from the following :
- Seasonal Fruit Panna Cotta
  - Today's Dolce (+JPY400) ※Limited to 10 servings per day
  - Zuppa di Frutta Verde with a Mousse of Fromage Blanc (+JPY300)

## LUNCH COURSE B 4,000

- Antipasto Carpaccio of early-season bonito and Water eggplant with a caramelized onion vinaigrette
- Antipasto Caldo Sformato with baby sardines and mushrooms
- Pasta Spaghetti alla Norcia with house-made sausage and fresh burdock root
- Carne ○Please choose one dish from the following :
- Iwai Chicken Involtini with Miura Vegetables, with Grapefruit and Mustard Salsa
  - Grilled Mimei Pork with Miura Vegetables, glazed with black olives (+JPY 400)
  - Roasted domestic Wagyu beef rump steak with Miura vegetables from Aoki Farm  
Marsala sauce with a hint of sansho pepper (+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
  - Zuppa di Frutta Verde with a Mousse of Fromage Blanc

## LUNCH COURSE C 5,000

- Antipasto Carpaccio of early-season bonito and Water eggplant with a caramelized onion vinaigrette
- Pasta Spaghetti alla Norcia with house-made sausage and fresh burdock root
- Pesce Impadella of fresh fish served as a soup with salted rice malt
- Carne Roasted domestic Wagyu beef rump steak with Miura vegetables from Aoki Farm  
Marsala sauce with a hint of sansho pepper  
(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
  - Zuppa di Frutta Verde with a Mousse of Fromage Blanc

## PASTA LUNCH 1,600

Salad & Soup/ Focaccia included

- A. Spaghetti alla Norcia with house-made sausage and fresh burdock root
- B. Homemade lasagne Wagyu beef Bolognese (+ JPY 900) / limited to 15 servings a day

### OPTION

- Main
- Grilled Mimei Pork with Miura Vegetables, glazed with black olives (+JPY 1,000)
  - Roasted domestic Wagyu beef rump steak with Miura vegetables from Aoki Farm  
Marsala sauce with a hint of sansho pepper (+JPY 1,500)
- Desert
- Piccolo dolce (small glass desserts) (+ JPY 300)
  - Today's Dolce (+JPY600) ※Limited to 10 servings per day
  - Zuppa di Frutta Verde with a Mousse of Fromage Blanc (+JPY500)