

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 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 ペリゲーソース (+2500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 4,300

- 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ーニ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 ペリゲーソース (+2300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 5,300

- 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
 - ・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 MENU

Course menus include soft drink buffet

LUNCH COURSE A 3,300

- 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
- Domestic Wagyu Sirloin and Foie Gras Rossini Style with Périgueux Sauce (+JPY2,500)
- 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 4,300

- 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 5,300

- 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