

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 鰯とズッキーニのスカペーチェ
Antipasto Caldo ひよこ豆のフリット パネッレ
Pasta/Carne ○以下より1つお選びください
・揚げ茄子とリコッタのノルマ風
・自家製ラザニア 和牛ボロネーゼ (+700円)
・美明豚のグリリア 青木農園の三浦野菜 赤パプリカとヨーグルトのサルサ (+500円)
・厳選牛のアロスト 青木農園の三浦野菜 グリーンマスタードのサルサ (+1000円)
・厳選牛とフォアグラ 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
・季節の果実のパナコッタ
・本日のドルチェ (+600円) ※1日10食限定
・ミッレフォッリエ 宮崎県産マンゴージャェラートを添えて (+300円)

LUNCH COURSE B 4,000

- Antipasto 鰯とズッキーニのスカペーチェ
Antipasto Caldo ひよこ豆のフリット パネッレ
Pasta 揚げ茄子とリコッタのノルマ風
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 塩レモンのサルサ
・美明豚のグリリア 青木農園の三浦野菜 赤パプリカとヨーグルトのサルサ (+400円)
・厳選牛のアロスト 青木農園の三浦野菜 グリーンマスタードのサルサ (+800円)
・厳選牛とフォアグラ 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 (+300円) ※1日10食限定
・ミッレフォッリエ 宮崎県産マンゴージャェラートを添えて

LUNCH COURSE C 5,000

- Antipasto 鰯とズッキーニのスカペーチェ
Pasta 揚げ茄子とリコッタのノルマ風
Pesce シチリア風 メカジキのグリル
Carne 厳選牛のアロスト 青木農園の三浦野菜 グリーンマスタードのサルサ (+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 (+300円) ※1日10食限定
・ミッレフォッリエ 宮崎県産マンゴージャェラートを添えて

PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. 揚げ茄子とリコッタのノルマ風
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 青木農園の三浦野菜 赤パプリカとヨーグルトのサルサ (+1000円)
・厳選牛のアロスト 青木農園の三浦野菜 グリーンマスタードのサルサ (+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 (+800円) ※1日10食限定
・ミッレフォッリエ 宮崎県産マンゴージャェラートを添えて (+500円)

LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

LUNCH COURSE A 3,000

- Antipasto Sardine and Zucchini Scapece
- Antipasto Caldo Chickpea Fritters Panelle
- Pasta/Carne ○Please choose one dish from the following
- Norman-Style Pasta with Fried Eggplant and Ricotta
 - Homemade Lasagna with Wagyu Bolognese (+JPY700)
 - Grilled Mimei Pork with Miura Vegetables Red Bell Pepper and Yogurt Salsa (+JPY500)
 - Roasted Select Beef with Miura Vegetables Green Mustard Salsa (+JPY1000)
 - Roasted Select Beef and Foie Gras Rossini Style with Périgueux Sauce (+JPY2,500)
- Please choose one dish from the following :
- Dolce
- Seasonal Fruit Panna Cotta
 - Today's Dolce (+JPY600) ※Limited to 10 servings per day
 - Millefoglie served with Miyazaki mango gelato (+JPY300)

LUNCH COURSE B 4,000

- Antipasto Sardine and Zucchini Scapece
- Antipasto Caldo Chickpea Fritters Panelle
- Pasta Norman-Style Pasta with Fried Eggplant and Ricotta
- Carne ○Please choose one dish from the following :
- Iwai Chicken Involtini with Miura Vegetables Salted Lemon Salsa
 - Grilled Mimei Pork with Miura Vegetables Red Bell Pepper and Yogurt Salsa (+JPY 400)
 - Roasted Select Beef with Miura Vegetables Green Mustard Salsa(+JPY 800)
 - Roasted Select Beef and Foie Gras Rossini Style with Périgueux Sauce (+JPY 2,300)
- Please choose one dish from the following :
- Dolce
- Today's Dolce (+JPY300) ※Limited to 10 servings per day
 - Millefoglie served with Miyazaki mango gelato

LUNCH COURSE C 5,000

- Antipasto Sardine and Zucchini Scapece
- Pasta Norman-Style Pasta with Fried Eggplant and Ricotta
- Pesce Sicilian-Style Grilled Swordfish
- Carne Roasted Select Beef with Miura Vegetables Green Mustard Sals
(For additional foie gras and perigourd sauce (+JPY1,500))
- Please choose one dish from the following :
- Dolce
- Today's Dolce (+JPY300) ※Limited to 10 servings per day
 - Millefoglie served with Miyazaki mango gelato

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 Red Bell Pepper and Yogurt Salsa (+JPY 1,000)
- Roasted Select Beef with Miura Vegetables Green Mustard Salsa (+JPY 1,500)

Desert

- Piccolo dolce (small glass desserts) (+ JPY 300)
- Today's Dolce (+JPY800) ※Limited to 10 servings per day
- Millefoglie served with Miyazaki mango gelato (+JPY500)