

# 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 鱈とズッキーニのスカパーチェ  
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
- ・季節の果実のパンナコッタ
  - ・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 4,300

- Antipasto 鱈とズッキーニのスカパーチェ  
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 5,300

- Antipasto 鱈とズッキーニのスカパーチェ  
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

# LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

## LUNCH COURSE A 3,300

- 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 Périgieux Sauce (+JPY2,500)
- Dolce ○Please choose one dish from the following :
- Seasonal Fruit Panna Cotta
  - Today's Dolce (+JPY600) ※Limited to 10 servings per day
  - Millefoglie served with Miyazaki mango gelato (+JPY300)

## LUNCH COURSE B 4,300

- 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 Périgieux Sauce(+JPY 2,300)
- Dolce ○Please choose one dish from the following :
- Today's Dolce (+JPY300) ※Limited to 10 servings per day
  - Millefoglie served with Miyazaki mango gelato

## LUNCH COURSE C 5,300

- 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))
- Dolce ○Please choose one dish from the following :
- Today's Dolce (+JPY300) ※Limited to 10 servings per day
  - Millefoglie served with Miyazaki mango gelato