

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	蛸と白インゲン豆のサラダ シチリア風
Antipasto Caldo	牛すじの煮込みと獅子唐のアラビアータ
Pasta/Carne	○以下より1つお選びください - 夏野菜のボンゴレビアンコ - 自家製ラザニア 和牛ボロネーゼ (+700円) - 美明豚のアロスト マルサラゴマソース 青木農園の三浦野菜 (+500円) - 厳選牛のアロスト オレンジヴィンコット 青木農園の三浦野菜 (+1,000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 - ペスカ マリナータ ジェラート アル ロズマリーノ (+300円)

LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	蛸と白インゲン豆のサラダ シチリア風
Antipasto Caldo	牛すじの煮込みと獅子唐のアラビアータ
Pasta	夏野菜のボンゴレビアンコ
Carne	○以下より1品お選びください - いわい鶏のアロスト 胡瓜のサルサヴェルデ 青木農園の三浦野菜 - 美明豚のアロスト マルサラゴマソース 青木農園の三浦野菜 (+400円) - 厳選牛のアロスト オレンジヴィンコット 青木農園の三浦野菜 (+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 - ペスカ マリナータ ジェラート アル ロズマリーノ

LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	蛸と白インゲン豆のサラダ シチリア風
Pasta	夏野菜のボンゴレビアンコ
Pesce	鮮魚とムール貝、旬野菜の白ワイン蒸し
Carne	厳選牛のアロスト サルサ リモーネ 青木農園の三浦野菜 (+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 - ペスカ マリナータ ジェラート アル ロズマリーノ

PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. 夏野菜のボンゴレビアンコ
- 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	- 美明豚のアロスト マルサラゴマソース 青木農園の三浦野菜 (+1000円) - 厳選牛のアロスト オレンジヴィンコット 青木農園の三浦野菜 (+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 - ペスカ マリナータ ジェラート アル ロズマリーノ (+500円)

LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

LUNCH COURSE A3,000

Antipasto	Sicilian-Style Octopus and White Bean Salad
Antipasto Caldo	Braised Beef Tendons with Shishito Peppers in Arrabbiata Sauce
Pasta/Carne	○Please choose one dish from the following • Summer Vegetable Bongole Bianco • Homemade Lasagna with Wagyu Bolognese (+JPY700) • Roasted Mimei Pork with Marsala Sesame Sauce with Miura Vegetables (+JPY500) • Roasted Select Beef with Orange Vincott Salsa and Miura Vegetables (+JPY1000) • Rossini-style Selected Beef and Foie Gras 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 • Pesca Marinata Gelato al Rosmarino (+JPY300)

LUNCH COURSE B4,000

Antipasto	Sicilian-Style Octopus and White Bean Salad
Antipasto Caldo	Braised Beef Tendons with Shishito Peppers in Arrabbiata Sauce
Pasta	Summer Vegetable Bongole Bianco
Carne	○Please choose one dish from the following : • Roast Iwai Chicken with Cucumber Salsa Verde and Miura Vegetables • Roasted Mimei Pork with Marsala Sesame Sauce with Miura Vegetables (+JPY 400) • Roasted Select Beef with Orange Vincott Salsa and Miura Vegetables (+JPY800) • Rossini-style Selected Beef and Foie Gras with Périgueux Sauce (+JPY 2,300)
	○Please choose one dish from the following :
Dolce	• Today’s Dolce (+JPY300) ※Limited to 10 servings per day • Pesca Marinata Gelato al Rosmarino

LUNCH COURSE C5,000

Antipasto	Sicilian-Style Octopus and White Bean Salad
Pasta	Summer Vegetable Bongole Bianco
Pesce	Fresh Fish, Mussels, and Seasonal Vegetables Steamed in White Wine
Carne	Roast Select Beef with Orange Vincott Salsa and Miura Vegetables (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 • Pesca Marinata Gelato al Rosmarino

PASTA LUNCH1,600

Salad & Soup/ Focaccia included

- A. Summer Vegetable Bongole Bianco
- B. Homemade lasagne Wagyu beef Bolognese (+ JPY 900) / limited to 15 servings a day

OPTION

Main	• Roasted MieI Pork with Marsala Sesame Sauce with Miura Vegetables (+JPY 1,000) • Roast Select Beef with Orange Vincott Salsa and Miura Vegetables (+JPY 1,500)
Desert	• Piccolo dolce (small glass desserts) (+ JPY 300) • Today's Dolce (+JPY800) ※Limited to 10 servings per day • Pesca Marinata Gelato al Rosmarino (+JPY500)