

# LUNCH MENU

全てのセットに、ソフトドリンクbuffetが付きます。

LUNCH COURSE A3,300

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 <ul style="list-style-type: none"><li>・夏野菜のボンゴレビアンコ</li><li>・自家製ラザニア 和牛ボロネーゼ (+700円)</li><li>・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)</li><li>・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)</li><li>・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)</li></ul> |
| Dolce           | ○以下より1品お選びください <ul style="list-style-type: none"><li>・季節の果実のパナコッタ</li><li>・本日のドルチェ (+600円) ※1日10食限定</li><li>・ペスカ マリナータ ジェラート アル ロズマリーノ (+300円)</li></ul>                                                                                                    |

LUNCH COURSE B4,300

|                 |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 <ul style="list-style-type: none"><li>・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</li><li>・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)</li><li>・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)</li><li>・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)</li></ul> |
| Dolce           | ○以下より1品お選びください <ul style="list-style-type: none"><li>・本日のドルチェ(+300円) ※1日10食限定</li><li>・ペスカ マリナータ ジェラート アル ロズマリーノ</li></ul>                                                                                                                 |

LUNCH COURSE C5,300

|           |                                                                                                                             |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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<br>(+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 <ul style="list-style-type: none"><li>・本日のドルチェ (+300円) ※1日10食限定</li><li>・ペスカ マリナータ ジェラート アル ロズマリーノ</li></ul> |

# LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

LUNCH COURSE A

3,300

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Antipasto       | Sicilian-Style Octopus and White Bean Salad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Antipasto Caldo | Braised Beef Tendons with Shishito Peppers in Arrabbiata Sauce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Pasta/Carne     | <div>○Please choose one dish from the following</div> <div><div>• Summer Vegetable Bongole Bianco</div><div>• Homemade Lasagna with Wagyu Bolognese (+JPY700)</div><div>• Roasted Mimei Pork with Marsala Sesame Sauce with Miura Vegetables (+JPY500)</div><div>• Roasted Select Beef with Orange Vincott Salsa and Miura Vegetables (+JPY1000)</div><div>• Rossini-style Selected Beef and Foie Gras with Périgieux Sauce (+JPY2,500)</div></div> |
| Dolce           | <div>○Please choose one dish from the following :</div> <div><div>• Seasonal Fruit Panna Cotta</div><div>• Today's Dolce (+JPY600) ※Limited to 10 servings per day</div><div>• Pesca Marinata Gelato al Rosmarino (+JPY300)</div></div>                                                                                                                                                                                                             |

LUNCH COURSE B

4,300

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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           | <div>○Please choose one dish from the following :</div> <div><div>• Roast Iwai Chicken with Cucumber Salsa Verde and Miura Vegetables</div><div>• Roasted Mimei Pork with Marsala Sesame Sauce with Miura Vegetables (+JPY 400)</div><div>• Roasted Select Beef with Orange Vincott Salsa and Miura Vegetables (+JPY800)</div><div>• Rossini-style Selected Beef and Foie Gras with Périgieux Sauce (+JPY 2,300)</div></div> |
| Dolce           | <div>○Please choose one dish from the following :</div> <div><div>• Today's Dolce (+JPY300) ※Limited to 10 servings per day</div><div>• Pesca Marinata Gelato al Rosmarino</div></div>                                                                                                                                                                                                                                       |

LUNCH COURSE C

5,300

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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     | <div>Roast Select Beef with Orange Vincott Salsa and Miura Vegetables</div> <div>(For additional foie gras and perigourd sauce (+JPY1,500)</div> <div>○Please choose one dish from the following :</div> <div><div>• Today's Dolce (+JPY300) ※Limited to 10 servings per day</div><div>• Pesca Marinata Gelato al Rosmarino</div></div> |
| Dolce     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |