LUNCH MENU

全てのセットに、ソフトドリンクブッフェが付きます。

LUNCH COURSE A　3,300

Antipasto	合鴨のインサラータ　ビーツのフムス
Antipasto Caldo	ピアディーナ　〜薄焼きピザ〜
Pasta/Carne	○以下より1つお選びください
	・春菊とサルデーニャ風カラスミのスパゲッティ
	・自家製ラザニア　和牛ボロネーゼ（＋700円）
	・美明豚と青木農園の三浦野菜　バターナッツとオリーブのバター （＋500円）
	・国産牛と青木農園の三浦野菜　焦がし玉葱とバルサミコのサルサ（＋1,000円）
	・国産牛とフォアグラ 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
	・さつまいものカラメッラータ　スパイスとオレンジの香り（＋300円）
	・本日のドルチェ（＋600円） ※1日10食限定

LUNCH COURSE B　4,300

Antipasto	合鴨のインサラータ　ビーツのフムス
Antipasto Caldo	ピアディーナ　〜薄焼きピザ〜
Pasta	春菊とサルデーニャ風カラスミのスパゲッティ
Carne	○以下より1品お選びください
	・いわい鶏と青木農園の三浦野菜　秋茸のクレマ
	・美明豚と青木農園の三浦野菜　バターナッツとオリーブのバター （＋400円）
	・国産牛と青木農園の三浦野菜　焦がし玉葱とバルサミコのサルサ（＋800円）
	・国産牛とフォアグラ 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
	・さつまいものカラメッラータ　スパイスとオレンジの香り
	・本日のドルチェ（＋300円） ※1日10食限定

LUNCH COURSE C　5,300

Antipasto	合鴨のインサラータ　ビーツのフムス
Pasta	春菊とサルデーニャ風カラスミのスパゲッティ
Pesce	鮮魚のインパデッラ イタリア産アンチョビのソース
Carne	国産牛と青木農園の三浦野菜　焦がし玉葱とバルサミコのサルサ
	（＋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
	・さつまいものカラメッラータ　スパイスとオレンジの香り
	・本日のドルチェ（＋300円）※1日10食限定

LUNCH MENU

Course menus include soft drink buffet

LUNCH COURSE A 3,300

Antipasto	Mallard Duck Insalata with Beet Hummus
Antipasto Caldo	Piadina ~ Thin-Crust Pizza ~
Pasta/Carne	○Please choose one dish from the following ・Spaghetti with Shungiku and Sardinian-Style Bottarga ・Homemade Lasagna with Wagyu Bolognese (+JPY700) ・Mimei Pork with Miura Vegetables with Butternut Squash and Olive Butter (+JPY500) ・Domestic Beef with Miura Vegetables with Caramelized Onion and Balsamic Salsa (+JPY1000) ・Rossini-style Selected Beef and Foie Gras with Périgueux Sauce (+JPY2,500)
Dolce	○Please choose one dish from the following : ・Seasonal Fruit Panna Cotta(+JPY300) ・Caramellata Sweet Potato with Spices and Orange Aroma (+JPY300) ・Today's Dolce (+JPY600) ※Limited to 10 servings per day

LUNCH COURSE B 4,300

Antipasto	Mallard Duck Insalata with Beet Hummus
Antipasto Caldo	Piadina ~ Thin-Crust Pizza ~
Pasta	Spaghetti with Shungiku and Sardinian-Style Bottarga
Carne	○Please choose one dish from the following： ・ Iwai Chicken and Miura Vegetables with Autumn Mushroom Cream ・Mimei Pork with Miura Vegetables with Butternut Squash and Olive Butter (+JPY 400) ・ Domestic Beef with Miura Vegetables with Caramelized Onion and Balsamic Salsa (+JPY800) ・ Rossini-style Selected Beef and Foie Gras with Périgueux Sauce (+JPY 2,300)
Dolce	○Please choose one dish from the following : ・ Caramellata Sweet Potato with Spices and Orange Aroma ・Today‘s Dolce (+JPY300) ※Limited to 10 servings per day

LUNCH COURSE C 5,300

Antipasto	Mallard Duck Insalata with Beet Hummus
Pasta	Spaghetti with Shungiku and Sardinian-Style Bottarga
Pesce	Fresh Fish Impadella with Italian Anchovy Sauce
Carne	Domestic Beef with Miura Vegetables with Caramelized Onion and Balsamic Salsa (For additional foie gras and perigourd sauce (+JPY1,500)
Dolce	○Please choose one dish from the following : ・Caramellata Sweet Potato with Spices and Orange Aroma ・Today‘s Dolce (+JPY300) ※Limited to 10 servings per day