

# WEEKLY LUNCH MENU

## PASTA LUNCH 1,500

パスタランチ

Today's PASTA	チキンとブロッコリーのパスタ アルフレッドソース
Salad&Soup / Petit dessert	サラダ&スープ/プチデザート
Option	本日デザート(+300円)

## LUNCH A COURSE 3,500

ランチ Aコース

Antipasto	穴子の白焼き 茄子とインカの目覚めマンゴーとカレーオイルのアクセント
Pasta	チキンとブロッコリーのパスタ アルフレッドソース
Pesce	真鯛のアクアパッツァ
Carne	阿波尾鶏モモ肉のマンダリーノ風味 カポナータとバジルオイル添え
Dolce	リモーネ リモーネ

## LUNCH B COURSE 5,000

ランチ Bコース

Antipasto	穴子の白焼き 茄子とインカの目覚めマンゴーとカレーオイルのアクセント
Pasta	チキンとブロッコリーのパスタ アルフレッドソース
Pesce	オマール海老と真鯛 アクアパッツァ
Granité	ゆずのグラニテ
Carne	国産牛ランプのタリアータ バルサミコソースとマッシュルームのサラダ仕立て
Dolce	リモーネ リモーネ

## LUNCH C COURSE 6,000

ランチ Cコース

Stuzzichino	季節のストゥッキーノ 帆立の燻香炙り ブッラータチーズ ガスパチョ
Antipasto	ズッキーニとパンチェッタ
Pasta	夏野菜のティアン雲丹と胡瓜の冷製カッペリーニ あごだしとカラスミ
Pesce	イサキのズッパディペペッシェ
Granité	メロンライムジンジャージェラート
Carne	仔羊とラムソーセージのアッロースト グリーンカダイフローズマリーソース スパイスエッセンス
Dolce	ミユスカと桃のズッパ