

WEEKLY LUNCH MENU

CELEBRITY COURSE 3,000

セレブリティコース

Antipasto	ポワローのポタージュスープ 帆立のグリルを添えて
Pasta	パンチェッタと根菜のスパゲティ ペペロンチーノ風
Carne	国産牛のペポーゾ マッシュポテトとトレビスのサルタート添え
Dolce	トルタディリコッタ 洋ナシのコンポスタ カカオジェラート

SKY COURSE 3,700

スカイコース

Antipasto	ビーツのカルパッチョ リコッタチーズのソースと共に
primo piatto	ポワローのポタージュスープ 帆立のグリルを添えて
Pasta	パンチェッタと根菜のスパゲティ ペペロンチーノ風
Carne	国産牛のペポーゾ マッシュポテトとトレビスのサルタート添え
Dolce	トルタディリコッタ 洋ナシのコンポスタ カカオジェラート

MARCHE COURSE 5,000

マルシェコース

Antipasto	ビーツのカルパッチョ リコッタチーズのソースと共に
primo piatto	ポワローのポタージュスープ 帆立のグリルを添えて
Pasta	パンチェッタと根菜のスパゲティ ペペロンチーノ風
Pesce	アトランティックサーモンの香草パン粉焼き サフラン風味のクリームソース
Carne	国産牛ランプのタリアータ 赤ワインソースとトリュフの香り
Dolce	トルタディリコッタ 洋ナシのコンポスタ カカオジェラート

LUXE COURSE 6,000

リュクスコース

Stuzzichino	小さなお出迎えの一皿
Antipasto	ビーツのカルパッチョ リコッタチーズのソースと共に
primo piatto	ポワローのポタージュスープ 帆立のグリルを添えて
Pasta	パンチェッタと根菜のスパゲティ ペペロンチーノ風
Pesce	オマール海老とサーモンの香草パン粉焼き サフラン風味のクリームソース
Carne	国産牛ランプのタリアータ 赤ワインソースとトリュフの香り
Dolce	トルタディリコッタ 洋ナシのコンポスタ カカオジェラート

PASTA LUNCH 1,600

パスタランチ

Today's PASTA	A. パンチェッタと根菜のスパゲティ ペペロンチーノ風
Salad&Soup / Petit dessert	B. チーズたっぷりラザニアバジルソース 限定15食
Option	サラダ&スープ/プチデザート 本日デザートに変更(+300円)