

WEEKLY LUNCH MENU

PASTA LUNCH 1,500

パスタランチ

Today's PASTA A: 鶏挽肉と白菜のビアンコラグーソースで和えたスパゲッティ
B: ブロッコリーのピューレと小海老を和えたコンキリエ

Salad&Soup / Petit dessert サラダ&スープ/プチデザート

Option 本日デザートに変更(+300円)

LUNCH A COURSE 3,500

ランチ Aコース

Antipasto つぶ貝と菜の花・セリの冷製マリネ アンチョビ風味
primo piatto 様々な冬野菜を使ったリヴォリータ パルミジャーノレッチャーノと共に
Pasta 鶏挽肉と白菜のビアンコラグーソースで和えたスパゲッティ
Carne 美明豚肩ロースと蕪のポリート ブラックオリーブのタップナードを添えて
Dolce 小松菜のテリーヌ トマトのジェラート

LUNCH B COURSE 5,000

ランチ Bコース

Antipasto つぶ貝と菜の花・セリの冷製マリネ アンチョビ風味
primo piatto 様々な冬野菜を使ったリヴォリータ パルミジャーノレッチャーノと共に
Pasta 鶏挽肉と白菜のビアンコラグーソースで和えたスパゲッティ
Pesce 北海道産殻付き帆立の香草パン粉焼き サフラン風味のクリームソース
Carne 国産牛ランプ肉のアロスト 季節野菜と山葵のサルサ
Dolce 小松菜のテリーヌ トマトのジェラート

LUNCH C COURSE 6,000

ランチ Cコース

Stuzzichino 小さなお出迎えの一皿
Antipasto つぶ貝と菜の花・セリの冷製マリネ アンチョビ風味
primo piatto 様々な冬野菜を使ったリヴォリータ パルミジャーノレッチャーノと共に
Pasta 鶏挽肉と白菜のビアンコラグーソースで和えたスパゲッティ
Pesce オマール海老の香草パン粉焼き ちぢみほうれん草のバターソテーと
サフラン風味のクリームソースを添えて
Carne 国産牛ランプ肉のアロスト 季節野菜と山葵のサルサ
Dolce 小松菜のテリーヌ トマトのジェラート