

WEEKLY LUNCH MENU

PASTA LUNCH 1,500

パスタランチ

Today's PASTA

A : ソーセージと小松菜のトマトソースで和えたスパゲティ
B : 帆立貝と生海苔のクリームソースで和えたペンネマカロニ

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 プロシュートとフレッシュチーズのサラダ仕立て バルサミコの香り
primo piatto ビーツのポタージュスープ 帆立貝のフリカッセと共に
Pasta ソーセージと小松菜のトマトソースで和えたスパゲティ
Carne 鴨胸肉のアロスト 赤ワインのソースとラディッキオを添えて
Dolce アカリグアチョコラータのフォンダンテ

LUNCH B COURSE 5,000

ランチ Bコース

Antipasto プロシュートとフレッシュチーズのサラダ仕立て
primo piatto ビーツのポタージュスープ 帆立貝のフリカッセと共に
Pasta ソーセージと小松菜のトマトソースで和えたスパゲティ
Pesce 金目鯛のヴァポーレ 菊芋のピューレとクロカンテ
Carne 国産牛ランプ肉のアロスト 赤ワインソースとラディッキオを添えて
Dolce アカリグアチョコラータのフォンダンテ

LUNCH C COURSE 6,000

ランチ Cコース

Stuzzichino 小さなお出迎えの一皿
Antipasto プロシュートとフレッシュチーズのサラダ仕立て
primo piatto ビーツのポタージュスープ 帆立貝のフリカッセと共に
Pasta ソーセージと小松菜のトマトソースで和えたスパゲティ
Pesce オマール海老と金目鯛のヴァポーレ 菊芋のピューレとクロカンテ
Carne 国産牛ランプ肉のアロスト 赤ワインソースとラディッキオを添えて
Dolce アカリグアチョコラータのフォンダンテ