

# WEEKLY LUNCH MENU

## PASTA LUNCH 1,500

パスタランチ

Today's PASTA	海老のトリタートとカリフラワーのトマトパスタ
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	ミズタコと水ナスのカルパッチョ仕立てパッションフルーツのソース
Pasta	海老のトリタートとカリフラワーのトマトパスタ
Pesce	メカジキのサルタート トマト・アンチョビ・ケッパー・オリーブの軽いバターソース
Carne	美明豚ロース肉のピッツァイオーラバジリコの香り
Dolce	完熟マンゴープリンレモンソルベ添え

## LUNCH B COURSE 5,000

ランチ Bコース

Antipasto	ミズタコと水ナスのカルパッチョ仕立てパッションフルーツのソース
Pasta	海老のトリタートとカリフラワーのトマトパスタ
Pesce	オマール海老とメカジキのサルタート トマト・アンチョビ・ケッパー・オリーブの軽いバターソース
Granité	国産牛ランプのタリアータ バルサミコソースとパルミジャーノ
Carne	ゆずのグラニテ
Dolce	完熟マンゴープリンレモンソルベ添え

## 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