

WEEKLY LUNCH MENU

PASTA LUNCH 1,500

パスタランチ

Today's PASTA	サーモンと茸のオイルパスタ アンチョビパン粉添え
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	鯛のマリネ オレンジとウイキョウのサラダ仕立て
primo piatto	ムール貝とフレゴラのズッパ サフラン風味
Pasta	サーモンと茸のオイルパスタ アンチョビパン粉添え
Carne	阿波尾鶏のカチャトーラ季節野菜を添えて
Dolce	チーズのテリーヌとトロピカルフルーツ ディルの爽やかな香りで

LUNCH B COURSE 5,000

ランチ Bコース

Antipasto	鯛のマリネ オレンジとウイキョウのサラダ仕立て
primo piatto	ムール貝とフレゴラのズッパ サフラン風味
Pasta	サーモンと茸のオイルパスタ アンチョビパン粉添え
Pesce	スズキのサルタート ハーブ香るソースで
Carne	国産牛ランプ肉と季節野菜のグリリアバルサミソース"
Dolce	チーズのテリーヌとトロピカルフルーツ ディルの爽やかな香りで

LUNCH C COURSE 6,000

ランチ Cコース

Stuzzichino	季節のストゥッキーノ
Antipasto	鯛のマリネ オレンジとウイキョウのサラダ仕立て
primo piatto	ムール貝とフレゴラのズッパ サフラン風味
Pasta	ウニの冷製カッペリーニ
Pesce	オマール海老とスズキのサルタート ハーブ香るソースで
Carne	国産牛サーロインと季節野菜のグリリアバルサミソース
Dolce	チーズのテリーヌとトロピカルフルーツ ディルの爽やかな香りで