

WEEKLY LUNCH MENU

PASTA LUNCH 1,500

パスタランチ

Today's PASTA A: 桜海老と春キャベツの入ったトマトクリームソーススパゲティ
B: 国産豚のビアンコラグーと空豆のカサレツェ

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 小海老とアボカド、フレッシュトマトのタルタル セルクル仕立て
primo piatto カルチョフィと新じゃがの香草パン粉焼き アンチョビ風味のクレーマと共に
Pasta 桜海老と春キャベツの入ったトマトクリームソーススパゲティ
Carne 美明豚肩ロースのフェッティーナ サルサトナートと爽やかなクレソンのソース
Dolce トルタ ザッピオーサ

LUNCH B COURSE 5,000

ランチ Bコース

Antipasto 小海老とアボカド、フレッシュトマトのタルタル セルクル仕立て
primo piatto カルチョフィと新じゃがの香草パン粉焼き アンチョビ風味のクレーマと共に
Pasta 桜海老と春キャベツの入ったトマトクリームソーススパゲティ
Pesce 真鯛と季節野菜のサルタート ローザマリナーナを添えて
Carne 国産牛ランプのアロスト クレソンとフォンドヴォー2種のソースで
Dolce トルタ ザッピオーサ

LUNCH C COURSE 6,000

ランチ Cコース

Stuzzichino 小さなお出迎えの一皿
Antipasto 小海老とアボカド、フレッシュトマトのタルタル セルクル仕立て
primo piatto カルチョフィと新じゃがの香草パン粉焼き アンチョビ風味のクレーマと共に
Pasta 桜海老と春キャベツの入ったトマトクリームソーススパゲティ
Pesce オマール海老 真鯛のアクアパッツァ
Carne 国産牛ランプのアロスト クレソンとフォンドヴォー2種のソースで
Dolce トルタ ザッピオーサ