

WEEKLY LUNCH MENU

PASTA LUNCH 1,500

パスタランチ

Today's PASTA	アサリとほうれん草のペペロンチーノ
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	ビーツのカルパッチョ リコッタチーズのソースと共に
primo piatto	ポワローのポタージュスープ 帆立のグリル添え
Pasta	アサリとほうれん草のペペロンチーノ
Carne	仔牛挽肉のポルペッタ 数種茸のクリームソース
Dolce	さつまいもブリュレ

LUNCH B COURSE 5,000

ランチ Bコース

Antipasto	ビーツのカルパッチョ リコッタチーズのソースと共に
primo piatto	ポワローのポタージュスープ 帆立のグリル添え
Pasta	アサリとほうれん草のペペロンチーノ
Pesce	アトランティックサーモンのムニャイヤ さわやかなハーブとバターソース
Carne	国産牛ランプ肉のサルタート 数種茸のクリームソーストリュフの香り
Dolce	さつまいもブリュレ

LUNCH C COURSE 6,000

ランチ Cコース

Stuzzichino	小さなお出迎えの一皿
Antipasto	ビーツのカルパッチョ リコッタチーズのソースと共に
primo piatto	ポワローのポタージュスープ 帆立のグリル添え
Pasta	アサリとほうれん草のペペロンチーノ
Pesce	オマール海老のフリットウーラアンチョビ風味のトマトソース
Carne	国産牛ランプ肉のサルタート 数種茸のクリームソーストリュフの香り
Dolce	さつまいもブリュレ