

3,850

Antipasto

水牛のモッツアレチーズとフルーツマト 季節野菜のサラダ仕立て パルマ産生ハムを添えて

Seasonal fresh vegetables salad with Italian mozzarella cheese and Parma prosciutto

Primo Piatto

一品お選び下さい

Choose one favorite pasta

メカジキとフレッシュトマトのプッタネスカ風スパゲッティーニ

Spaghetti with swordfish and fresh tomatoes "Puttanesca"

北海道産しま海老とカラスミの冷製カペッリーニ (+ ¥880)

Capellini fruit tomato with Hokkaido "Shimaebi" shrimp and Italian bottarga (+¥880)

Second Piatto

一品お選び下さい

Choose favorite main dish

銘柄鶏もも肉の鉄板焼き フレッシュレモン添え

Grilled Chicken with fresh lemon

和牛肉の鉄板焼き モリユ茸のソース 焼き野菜添え (+2,200 円)

Grilled "Wagyu" beef with morille mushroom sauce and grilled seasonal vegetables (+¥2,200)

Dolci

カビアーノドルチェ

Dessert

* お好みでお料理にフレッシュトリュフ (+1,980 円)、キャビア (+1,650 円) をお付け致します。

Fresh truffles(+¥1,980 each) or caviar (+¥1,650 each) can be topped

料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

Selection lunch course

5,500

スペシャルティ + 前菜 + おすすめパスタ + 魚料理 or 肉料理 + カノビアーノドルチェ + コーヒー

Specialite + Antipasto + Pasta + Fish or Meat + Canoviano dolce + Café

7,150

スペシャルティ + 前菜 + おすすめパスタ + 魚料理 + 肉料理 + カノビアーノドルチェ + コーヒー

Specialite + Antipasto + Pasta + Fish + Meat + Canoviano dolce + Café

料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

Specialite

北海道産しま海老とカラスミの冷製カペッリーニ

Capellini fruit tomato with Hokkaido "Shimaebi" shrimp and Italian bottarga

Antipasto

本日のカルパッチョ 季節野菜のサラダ仕立て

Carpaccio of today's fish with seasonal vegetable salad

Primo Piatto

一品お選び下さい

Choose one favorite past

和牛ボロネーゼと菜の花のリングイネピッコレ

Linguine piccole with Wagyu beef bolognese and canola flower

手長海老とフレッシュトマトのスパゲッティーニ (+1,650 円)

Spaghetтини with langoustine and fresh tomato (+¥1,650)

Second Piatto

メインディッシュをお選び下さい

Choose favorite main dish

本日の白身魚のポワレ 新ごぼうのソース

Poeler today's fish with spring burdock sauce

銘柄豚肩ロース肉のロースト マッシュルームのソース

Roasted pork shoulder loin with mushroom sauce

和牛肉の鉄板焼き モリユ茸のソース 焼き野菜添え (+2,200 円)

Grilled "Wagyu" beef with morille mushroom sauce and grilled seasonal vegetables (+¥2,200)

Dolci

カビアーノドルチェ

Dessert

*お好みでお料理にフレッシュトリュフ (+1,980 円)、キャビア (+1,650 円) をお付け致します。

Fresh truffles(+¥1,980 each) or caviar (+¥1,650 each) can be topped