

LUNCH ¥5,500

スペシャリテ+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

Specialite

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペッリーニ
Capellini with Fruit Tomato Sauce with Hokkaido "Shimaebi" Shrimp, Italian Bottarga

Antipasto

本日の鮮魚カルパッチョ 季節野菜のサラダ仕立て
Carpaccio of Today's Fresh Fish and Seasonal Vegetable Salad

Primo Piatto

パスタをお選びください
Choose One Favorite Pasta

和牛ボロネーゼと焼きとうもろこしのスパゲッティーニ
Spaghetti with "Wagyu" Beef Bolognese Sauce and Roasted Corn

駿河湾産赤座海老と九条ねぎの生スパゲッティー (+¥1,650)
Fresh Spaghettini with "Akaza Ebi" Shrimp and Kujo Leek (+¥1,650)

Second Piatto

メインディッシュをお選びください
Choose Favorite Main Dish

本日の白身魚のポワレ カラフルトマトとレモン タイムのソース
Poeler of White Fish with Colorful Tomato and Lemon, Thyme Sauce

霧島豚ロースのロースト ペペロナータソース
Roasted "Kirishima" Pork Loin with Peperonata Sauce

和牛サーロインの鉄板焼き ジロール茸のソース 焼き野菜添え (+¥2,750)
Grilled "Wagyu" Beef Sirloin with Girolle Mushroom Sauce and Grilled Seasonal Vegetables (+¥2,750)

Dolci

カノビアーノドルチェ
Dessert

*お好みでお料理にオシエトラキャビア (+¥1,650)、サマートリュフ (+¥1,650) をお付けいたします。*Oscetra Caviar (+¥1,650) or Summer Truffle (+¥1,650) can be topped.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。※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。※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*Please notify an attendant if you have any food allergies. *All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge. *The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

