

LUNCH

SPECIALITE

北海道産縹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 Fish with 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ネギの生スパゲッティ (+¥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 Pepperonata 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ェトラキャビア (+¥1,650)、サマートリュフ (+¥1,650) をお付けいたします。
Oscietra 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。 *Please notify an attendant if you have any food allergies.
※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。 *The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.
※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 inclusive. The price is subject to a 13% service charge.