

## 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

真サバとアンチョビ 淡路玉ねぎのリングイネピッコレ 香草パン粉とともに  
Linguine Piccole with Mackerel, Anchovies, Awaji Onion, and Herb Breadcrumbs

函館港直送ホタテとずわい蟹の生スパゲッティ (+¥1,870)  
Fresh Spaghetti with Scallops Salmon Roe from Hakodate Port and Snow Crab (+¥1,870)

### 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 カラフルトマトと実山椒のソース  
Poeler of White Fish with Colorful Tomato and Green Japanese Peppercorn Sauce

健味どりもも肉の鉄板焼き ピッツァイオーラ風ソース  
Teppanyaki of "KENMIDORI" Chicken Thigh with Pizzaiola Sauce

国産牛フィレの鉄板焼き ジロール茸のソース 焼き野菜添え (+¥2,750)  
Grilled Japanese Beef Fillet with Girolle Mushroom Sauce and Sautéed Vegetables (+¥2,750)

### DOLCI

カノビアーノドルチェ

Dessert

\*お好みでお料理にオセトラキャビア (+¥1,650) をお付けいたします。

\*Osetra Caviar (+¥1,650) 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。  
※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。  
※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。  
\*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.  
\*Please notify an attendant if you have any food allergies.  
\*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.