

- Holiday Lunch Course -

- Holiday Course -

- 3,100yen -
 (税込 3,410yen)

- Bread -
 ブレッド

- Cold Appetizer -
 本日のサラダ
 Today's Salad

- Select Pasta -

お好みのパスタを1品お選びください
 Please choose your favorite pasta

春の新じゃがいもとイダコのペペロンチーノ
 Spring potatoes and octopus peperoncino

鯖とムール貝のトマトスパゲティーニ 【+400yen(税込440yen)】
 Spanish mackerel and mussels with tomato spaghetti

帆立貝・ベーコン・水菜のクリームソース コンキリエ
 Scallop, bacon and mizuna Cream sauce conchiglie

濃厚雲丹クリームスパゲティーニ 【+1,100yen(税込1,210yen)】
 Rich sea urchin cream spaghetti

- OCEAN Course -

- 4,600yen -
 (税込 5,060yen)

- Bread -
 ブレッド

- Cold Appetizer -
 本日の前菜 盛り合わせ
 Today's Appetizer

- Primo Piatto -
 季節の前菜
 Seasonal Appetizer

- Select Pasta -

お好みのパスタを1品お選びください
 Please choose your favorite pasta

春の新じゃがいもとイダコのペペロンチーノ
 Spring potatoes and octopus peperoncino

鯖とムール貝のトマトスパゲティーニ 【+400yen(税込440yen)】
 Spanish mackerel and mussels with tomato spaghetti

帆立貝・ベーコン・水菜のクリームソース コンキリエ
 Scallop, bacon and mizuna Cream sauce conchiglie

濃厚雲丹クリームスパゲティーニ 【+1,100yen(税込1,210yen)】
 Rich sea urchin cream spaghetti

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください
 Please choose your favorite main

活蝦夷アワビのグリル 【+1,000yen(税1,100yen)】
 Grilled Abalone

ビーフハンギングテンドー マッシュポテト グランドの塩 【+1,000yen(税込1,100yen)】
 Beef hanging tender served with mashed potatoes and Guerande Sea Salt

若鶏のロースト 筍のジェノベーゼソース
 Roasted chicken with sauteed bamboo Shoots with Genovese sauce

カジキマグロのグリル ピゼッリのクリームソース
 Sauteed swordfish tuna with pizzelli in cream sauce

短角牛フィレ肉のグリル 【+2,400yen(税込2,640yen)】
 Grilled Beef Fillet

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください
 Please choose your favorite main

活蝦夷アワビのグリル 【+1,000yen(税1,100yen)】
 Grilled Abalone

ビーフハンギングテンドー マッシュポテト グランドの塩 【+1,000yen(税込1,100yen)】
 Beef hanging tender served with mashed potatoes and Guerande Sea Salt

若鶏のロースト 筍のジェノベーゼソース
 Roasted chicken with sauteed bamboo Shoots with Genovese sauce

カジキマグロのグリル ピゼッリのクリームソース
 Sauteed swordfish tuna with pizzelli in cream sauce

短角牛フィレ肉のグリル 【+2,400yen(税込2,640yen)】
 Grilled Beef Fillet

- Dolce & Caffè -
 デザート & カフェ
 Dessert & Cafe

- Dolce & Caffè -
 デザート & カフェ
 Dessert & Cafe

※デザートは盛り合わせに変更できます。【+500yen(税込550yen)】 For those who prefer dolce misto, dessert is changeable
 ※パスタ大盛【+200円(税込220yen)】、麺の変更【+100円(税込110yen)】で承ります。

Lunch OTSUMAMI Menu

2種のオリーブ 2kind Olive 650yen (税込 715yen)	バルマ産プロシュート Prosciutto 1,100yen (税込 1,210yen)	カルパッチョ Carpaccio 2,080yen (税込 2,288yen)	フライドポテト FriedPoteto 850yen (税込 935yen)	チーズ盛り合わせ Cheese platter 1種:550yen, 3種:1,300yen (税込 605yen) (税込 1,430yen)	短角牛フィレ肉のグリル(150g) Grilled Beef Tenderloin 5,980yen (税込 6,578yen)	活オマール海老のグリル Grilled Lobster 6,500yen (税込 7,150yen)	濃厚チョコバナナジュース Banana Juice 1,150yen (税込 1,265yen)
---	---	--	---	---	---	---	---

バナナジュースお持ち帰り可能です