

Lunch Course

Antipasto

PROSCIUTTO FROM AUVERGNE WITH MELON AND YOGURT VIRGIN OIL SAUCE
フランス産オーベルニュ生ハム メロン ヨーグルトとバージンオイルのソース

Zuppa

SEASONAL ONION SOUP WITH SPINACH PURÉE, BAKED POLENTA CRUMBLE
佐賀県産新玉ネギのズッパ ほうれん草のピューレ 焼ポレンタのクランブル

Antipasto

TUNA WITH WHITE SESAME, CROWN DAISY, COUSCOUS TABBOULEH -SICILIAN STYLE -
本マグロ 白ゴマ シチリア風 春菊 クスクスのタブレ

Pasta

YOUR CHOICE OF PASTA

下記よりお好みの一品をお選びください

CHITARRA WITH LAMB RAGU, HORSERADISH, OREGANO
キタッラ 仔羊のトマトラグー ホースラディッシュ オレガノ

SPAGHETTI WITH WHELK PEPERONCINI, ACQUA PAZZA SAUCE
スパゲッティ ツブ貝のペペロンチーニ アクアパッツァソース

JAPANESE PARSLEY AND SAKURA SHRIMP RISOTTO -SCENT OF TURMERIC-
セリと桜エビのリゾット ターメリック風味

NEAPOLITAN LASAGNA WITH HITACHI BEEF RAGU
常陸牛のラグー ナポリ風 ラザーニャ

Secondo

YOUR CHOICE OF MAIN DISH

下記よりお好みの一品をお選びください

ROASTED RED SEA BREEM WITH RASPADURA CHEESE POTATO ALIGOT -PIZZAIOLO-
真鯛のロースト
ラスパデゥーラチーズ ジャガイモのアリゴ ピッツァイオーロ風

CHARCOAL GRILLED OLIVE CHICKEN THIGH
WITH BRUSSELS SPROUTS LACINATO KALE CREAM STEW
オリーブ地鶏 モモ炭焼き 芽キャベツ カーボロネーロのクリーム煮

FIREWOOD GRILLED HITACHI BEEF WITH SEMI DRIED APRICOT AND SPICE BALSAMIC
常陸牛薪焼き セミドライアプリコット スパイスバルサミコ

Dolce

DESSERTS BUFFET
デザートビュッフェ

Coffee or Tea

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

コーヒーのおかわりは別途 300yen (税込 330yen) を頂戴いたします

3,300yen (税込 3,630yen)

GRANA PADANO CHEESE TOPPING (15G)

グラナ・パダーノチーズ トッピング + 300yen (税込 330yen)