

Lunch Course

Antipasto

DRY-CURED HAM FROM AUVERGNE WITH ANDES MELON AND WHITE PORTO GLACAGE
フランス産オーベルニュ生ハム
アンデスメロン ホワイトポルト酒のグラサージュ

Zuppa

CELERIAC AND HORSERADISH SOUP
根セロリとレフォールのズッパ

Antipasto Carda

HYUGA CHICKEN WARM SALAD WITH CARAMERIZED WALNUTS AND SUGO DI CARNE DRESSING
日向鶏の温かいサラダ
クルミのキャラメリゼ スーゴディカルネのドレッシング

Pasta

YOUR CHOICE OF PASTA

下記よりお好みの一品をお選びください

WINTER MELON AND PANCETTA RISOTTO WITH WHITE WINE VINEGAR AND THYME
冬瓜とパンチェッタのリゾット 白ワインヴィネガー タイム

RADIATORI WITH WHELK CREAM SAUCE, BRUSSELS SPROUTS AND CHINESE PARSLEY
ラディアトリー 〜ツブ貝のクリームソース 芽キャベツ パクチー〜

SPAGHETTI WITH HITACHI BEEF RAGU, ASHITABA AND RICOTTA
スパゲッティ 〜常陸牛のラグー 明日葉 リコッタチーズ〜

MEZZE PENNE WITH GENOVESE SAUCE, OCTOPUS, CELERY, MARINATED DRY TOMATO
メッツォペンネ ジェノベーゼ
ほんのりと温かいタコとセロリ ドライトマトのマリネ

Secondo

YOUR CHOICE OF MAIN DISH

下記よりお好みの一品をお選びください

BONITO MIE CUIT WITH TOMATO, CAPER, ANCHOVY, OLIVE AND POTATO
鹿児島県産カツオのミキューイ
トマト ケッパー アンチョビ オリーブ ポテト

PORK HAMBURGER STEAK WITH PROVOLONE CHEESE AND SALSA VERDE
豚肉のハンバーグ プロボローネチーズ サルサベルデ

FIREWOOD GRILLED HITACHI BEEF WITH RASPBERRIES, BOILED DOWN COCA-COLA
常陸牛薪焼き フランボワーズ コカ・コーラのレゼクション

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) を頂戴致します

3,300yen
(税込 3,630yen)