

Lunch Course

Bread

HOMEMADE BREAD
自家製パン

Soup

SOUP OF SEASONAL ONIONS AND SNAP PEAS
新玉ねぎとスナップエンドウのスープ

Appetizer

MIE CUIT OF HATSUKATSUO-BONITO WITH SESAMES, SEMI-DRIED TOMATO SAUCE GINGER FLAVORED
初カツオと胡麻のミキュイ 生姜風味のセミドライマトソース

Pasta

YOUR CHOICE OF PASTA

4種からお好きな商品を1つ選び頂けます

“SPAGHETTI” TOSSED WITH SHRIMPS ROCKETS AND DORIED TOMATO WITH PERILLA SAUCE

海老とルーコラ ドライマトのソース
大葉のジェノベーゼをアクセントに “スパゲティ”

“TAGLIATELE” IN OIL SAUCE WITH SQUICLS, KAGAHUTOKYURI CUCUMBER AND MIURADAIKON RADISH

ヤリイカと加賀太胡瓜 三浦大根のソース “タリアッテレ”

“PENNE” IN ARRABBIATA HOT TOMATO SAUCE WITH HITACHIGYU-JAPANESE BEEF

常陸牛のアラビアータソース “ペンネ”

“RISOTTO ALLA MILANESE” OF ASPARAGUS AND SAFFRON WITH OSSOBUCO OF TUNA TAIL

アスパラガスとサフランのリゾット ミラネーゼ
鯖テールのオッソブーコ添え

Main

YOUR CHOICE OF MAIN DISH

3種からお好きな商品を1つ選び頂けます

ROASTED SAN PIETRO SEA BREAM FILLET, SEAWEED SAUCE WITH PUREED GREEN PEAS

的鯛のロースト 海藻ソース グリーンピースのピューレ

ROASTED BIMEITON-PORK WITH MARJORAM FLAVORED CONSOMMÉ SAUCE

香草でマリネした美明豚のロースト マジョラム香るコンソメソース

ROASTED HITACHIGYU-JAPANESE BEEF WITH COOKED SEASONAL VEGETABLES

常陸牛のロースト グリーンペッパーソース 春野菜のエチュベを添えて

Dessert

YOUR CHOICE OF DESSERT

2種からお好きな商品を1つ選び頂けます

PISTACHIO PUDDING WITH GRIOT CHERRY KIRSCH SCENT

ピスタチオプリン グリオットのグラニテ キルシュの香り

MOUSSE OF ROASTED GREEN TEA WITH CRUNCH CHOCOLATE AND JELLY OF DARK HONEY

ほうじ茶香るムース クランチチョコと黒蜜のジュレ

Piccoli Dolci

PETITS-FOUR
小菓子

Caffee 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

3,500yen

(税込 3,850yen)