

# Lunch Course

## Pane

HOMEMADE BREAD  
自家製の色々なパン

## Quinzo

SPRING CABBAGE SOUP WITH SCORCHED BUTTER  
春キャベツのズッパ 焦がしバター

## Antipasto Freddo

SEARED SPANISH MACKEREL  
WITH AMERICAN SILVERTOP AND ALMOND CRUMB  
薪で炙った鱈 浜防風 アーモンドクランブル

## Antipasto Calda

STEWED SALSICCIA AND QUAIL BEAN WITH PIADINA  
サルシッチャとウズラ豆の煮込み ピアディーナ添え

## Pasta

YOUR CHOICE OF PASTA

下記よりお好みの一品をお選びください

LINGUINE -SWORDFISH, CAPER AND MASHROOM POWDER-  
リングイネ ～カジキ ケッパー キノコパウダー～

RIGATONI -ARABIATA WITH SHRIMP-  
リガトーニ ～芝海老 アラビアータ～

SPAETZLE -SMOKED HAM "SPECK" AND ASPARAGUS-  
シュペッツェレ ～燻製ハム(スペック) アスパラガス～

## SPAGHETTI

-"HITACHI" BEEF RAGOUT, SAUTEED RED CHICORY AND BLACK CHILI PEPPER-  
スパゲッティ ～常陸牛ラグー トレビスソテー 黒七味風味～

## Secondo

YOUR CHOICE OF MAIN DISH

下記よりお好みの一品をお選びください

STEWED LAMB IN TOMATO SAUCE  
WITH GREENPEACE PUREE, RICOTTA CHEESE AND MINT  
仔羊トマト煮込み グリーンピースビュレ リコッタチーズ ミント

GRILLED SNAPPER  
WITH HERB CRUMB, COUSCOUS AND GRAPEFRUIT  
鯛の香草パン粉焼き クスクス グレープフルーツ

WOOD GRILLED "HITACHI" BEEF  
WITH JAPANESE CITRUS "BENI AMANATSU" AND AMARETTO JAM  
常陸牛の薪焼き 紅甘夏とアマレットのマルメラータ

## Dolce

YOUR CHOICE OF DESSERTS FROM DESSERT BUFFET  
デザートビュッフェよりお選びください

## Coffee or Tea

COFFEE OR TEA -PLEASE CHOOSE FROM THE LIST ON RIGHT-  
コーヒー または 紅茶 ～右記よりお選びください～

3,300yen

# Pasta Lunch

## Pane

HOMEMADE BREAD  
自家製の色々なパン

## Soup

TODAY'S SOUP  
本日のスープ

## Pasta

YOUR CHOICE OF PASTA

下記よりお好みの一品をお選びください

LINGUINE -SWORDFISH, CAPER AND MASHROOM POWDER-  
リングイネ ～カジキ ケッパー キノコパウダー～

RIGATONI -ARABIATA WITH SHRIMP-  
リガトーニ ～芝海老 アラビアータ～

SPAETZLE -SMOKED HAM "SPECK" AND ASPARAGUS-  
シュペッツェレ ～燻製ハム(スペック) アスパラガス～

## SPAGHETTI

-"HITACHI" BEEF RAGOUT, SAUTEED RED CHICORY AND BLACK CHILI PEPPER-  
スパゲッティ ～常陸牛ラグー トレビスソテー 黒七味風味～

## Coffee or Tea

COFFEE OR TEA -PLEASE CHOOSE FROM THE LIST BELOW-  
コーヒー または 紅茶 ～下記よりお選びください～

2,200yen

## Coffee

E' VOLTA ORIGINAL BLEND  
E'VOLTA オリジナルコーヒー豆

COFFEE  
コーヒー

ESPRESSO (Double+200yen)  
エスプレッソ

CAFE LATTE (+200yen)  
カフェラテ

CAPPUCCINO (+200yen)  
カプチーノ

## Iced

ICED COFFEE  
アイスコーヒー

ICED TEA  
アイスティー

## Japanese Tea

PESTICIDE-FREE CULTIVATION  
SOEJIMAEN FROM URESHINO  
佐賀嬉野「副島園」無農薬栽培

PREMIUM GREEN TEA  
"SATSUKI" (+200yen)  
上煎茶 卓月

ROASTED GREEN TEA (+200yen)  
ほうじ茶

OOLONG TEA (+300yen)  
烏龍茶

## Meena Tea

DARJEELING TEA  
ダージリン

ORIGINAL BLENDED  
HERB TEA (+200yen)  
オリジナルブレンドハーブ

ALL PRICES ARE QUOTED IN JAPANESE YEN, AND SUBJECT TO APPLICABLE TAX.  
料金は日本円にて表記しており、別途消費税を頂戴いたします