

# Lunch Course

## Pane

HOMEMADE BREAD  
自家製の色々なパン

## Amuse

MORTADELLA WITH PERSIMMON  
モルタデッラ 柿

## Zuppa

CAULIFLOWER SOUP WITH PINE NUT, RAISIN AND SAFFRON FLAVOR  
カリフラワーズのズッパ サフランの香り 松の実 レーズン

## Antipasto Carda

GRATIN WITH LEEK AND SALSICCIA WITH FENNEL FLAVOR  
ポロ葱とサルシッチャのグラチナート フェネルの香り

## Pasta

YOUR CHOICE OF PASTA

下記よりお好みの一品をお選びください

### RISOTTO

- RED CHICORY, RED WINE AND "HITACHI" BEEF RAGOUT -  
リゾット  
～トレビス 赤ワイン 常陸牛ラグー添え～

### CHITARRA

- STEWED SCALLOP MANTLE IN TOMATO, CHERVIL AND BROWN ONION -  
キタッラ  
～ホタテヒモトマト煮込み セルフィーユ 焦がし玉葱～

### SPAGHETTI

- BUTTER SAUCE, TALEGGIO CHEESE, CABBAGE AND SAGE -  
\*BUCKWHEAT IS INCLUDED  
スパゲッティ  
～バターソース タレグジョチーズ キャベツ セージ～ (蕎麦粉を使用しています)

### WHOLE WHEAT SPAGHETTI

- SEA FOOD RAGOUT, DRIED LEMON AND NUTMEG -  
全粒粉のスパゲッティ  
～魚介ラグー レモンセッキ ナツメグ～

## 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 DUCK IN RED WINE WITH CELERIAC AND LACE OF PEPPER  
鴨赤ワイン煮込み 根セロリ 胡椒のレース

GOAT FISH CARTOCCIO WITH CITRUS FLAVOR  
イトヨリのカルトッチョ 酢橘の香り

WOOD GRILLED "HITACHI" BEEF WITH SEMI DRIED PEAR  
常陸牛薪焼き 洋梨のセミドライ

## Dolce

ASSORTED DESSERTS  
デザート盛合せ

## 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)