

# 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～

#### FETTUCINE

-MASHROOM PASTE, SMOKED HAM AND THYME-  
フェットチーネ  
～マッシュルームペースト スペック タイム～

#### MALTAGLIATI

-STEWED PORK ORGAN IN TOMATO, PICKLED CELERY  
AND SPICY BREAD CRUMBS-  
マルタリアーティ  
～トリッパトマト煮込み セロリ酢漬け 辛味パン粉～

#### WHOLE WHEAT SPAGHETTI

- SEA FOOD RAGOUT, DRIED LEMON AND NUTMEG -  
全粒粉のスパゲティ  
～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

#### RAY FISH IN KADAIF WITH BROCCOLI PUREE AND LIME

カダイフ纏ったエイヒレ ブロッコリーピューレ ライム

#### CHARCOAL GRILLED "DAISEN" CHICKEN WITH SWEET POTATO AND FOIE GRAS PASTE, SAUTEED APPLE AND CARDAMON CRUMBLE

大山鳥炭焼き 安納芋とフォアグラペースト 林檎ソテー カルダモンクランブル

#### WOOD GRILLED "HITACHI" BEEF WITH KUMQUAT COMPOT AND CORIANDER SEED

常陸牛薪焼き 金柑コンポート コリアンダーシード

## Dolce

### ASSORTED DESSERTS

デザート盛合せ

## Caffe 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

2,950yen

(税込3,245yen)

# Pasta Lunch

## Pane

HOMEMADE BREAD  
自家製の色々なパン

## Zuppa

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

## 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～

#### FETTUCINE

-MASHROOM PASTE, SMOKED HAM AND THYME-  
フェットチーネ  
～マッシュルームペースト スペック タイム～

#### MALTAGLIATI

-STEWED PORK ORGAN IN TOMATO, PICKLED CELERY  
AND SPICY BREAD CRUMBS-  
マルタリアーティ  
～トリッパトマト煮込み セロリ酢漬け 辛味パン粉～

#### WHOLE WHEAT SPAGHETTI

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

## Caffe 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

2,200yen

(税込2,420yen)

### ASSORTED DESSERTS

デザート盛合せ

+ 600yen (税込660yen)

## Coffee

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

### COFFEE

コーヒー

ESPRESSO Doppio +200yen  
(税込+220yen)  
エスプレッソ

CAFE LATTE +200yen  
(税込+220yen)  
カフェラテ

CAPPUCCINO +200yen  
(税込+220yen)  
カプチーノ

## Tea

### ICED COFFEE

アイスコーヒー

### ICED TEA

アイ스티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  
(税込+220yen)  
上煎茶 皐月

ROASTED GREEN TEA +200yen  
(税込+220yen)  
ほうじ茶

OOLONG TEA +300yen  
(税込+330yen)  
烏龍茶

## Tea

### DARJEELING TEA

ダージリン

ORIGINAL BLENDED  
HERB TEA +200yen  
(税込+220yen)

オリジナルブレンドハーブ

ALL PRICES ARE QUOTED IN JAPANESE YEN.

料金は日本円にて表記しております