

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～

FETTUCCHINE

- 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 ブロッコリービュレ 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 カルダモンクラムブル

WOOD GRILLED "HITACHI" BEEF WITH KUMQUAT COMPORT 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

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)