

# Lunch Course

## Bread

HOMEMADE BREAD  
自家製パン

## Soup

"BUTTER-NUTS" PUMPKIN SOUP WITH ROW PEANUTS  
バターナッツカボチャのスープ 生落花生を浮かべて

## Appetizer

SMOKED "KESENNUMA" BONITO CARPACCIO WITH RAVIGOTE SAUCE  
気仙沼産戻りカツオ  
りんごの木で燻してカルパチョ仕立てで ラビコットソース

## Pasta

### YOUR CHOICE OF PASTA

4種からお好きな商品を1つお選び頂けます

SPAGHETTI WITH JAPANESE FLYING SQUIDS, SMALL SCALLOPS SQUIDS INK SAUCE  
小柱とスルメイカのイカ墨ソース スパゲッティ

TAGLIATELLE NOODLES WITH BLACK PEPPER FLAVORED TUSCANY STYLE BEEF STEW SAUCE  
常陸牛のトスカーナ風黒コショウ煮込みペポーズ “タリアッテレ”

CASARECCE NOODLES WITH CABBAGE, STEWED PORK TOMATO SAUCE  
柔らかく煮込んだ豚肉とキャベツのトマトソース “カサレッチェ”

RISOTTO WITH OCTOPUS AND ZUCCHINI SERVED WITH AN HERB SAUCE  
タコとズッキーニのリゾット 香草のソースを添えて

## Main

### YOUR CHOICE OF MAIN DISH

3種からお好きな商品を1つお選び頂けます

WRAPPED COOKED SALMON, MUSSELS AND MUSHROOMS  
秋鮭と青森県産ムール貝 キのこの紙包み焼

SOUS VIDE "BIMEI" PORK WITH STEWED ONIONS SARDINIA STYLE  
茨城県産美明豚の低温調理  
紫玉ねぎのストウファート添え サルデーニャのスタイル

ROASTED "HITACHI" BEEF WITH MARSALA WINE SAUCE TRUFFLE FLAVORED BURDOCK PUREA  
常陸牛のロースト マルサラソース ジュニパーベリーをアクセントに  
トリュフ香るごぼうのピューレ添え

## Dessert

### YOUR CHOICE OF DESSERT

2種からお好きな商品を1つお選び頂けます

IBARAKI PREFECTURE SWEET POTATO PUREA WITH VANILLA ICE-CREAM  
茨城県産薩摩芋のブリュレ バニラジェラート添え

EARL GREY TEA MOUSSE AND RICH FLAVORED PEAR COMPOTE  
アールグレイのムースとスパイスの風味豊かな洋梨のコンポート

## Piccoli Dolci

PETITS-FOUR  
小菓子

## 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

3,500yen  
(税込3,850yen)