

# Lunch Course

## Bread

HOMEMADE BREAD

自家製パン

## Soup

WINTER CABBAGE SOUP WITH PARMA PROSCIUTTO AND ITALIAN TRUFFLE

イタリア産トリュフ、冬キャベツ、パルマ産プロシュートのスープ

## Appetizer

JAPANESE AMBERJACK FROM SADO AND WINTER EGGPLANT SALAD  
WITH DICED VEGETABLES

北陸近海産寒ブリと冬茄子のサラダ仕立て 賽の目のお野菜と

## 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 ARRABBIATA WITH "HITACHI" BEEF AND 4KINDS OF MUSHROOMS RAGOUT  
AND RICOTTA AFFUMICATA CHEESE

茨城産常陸牛と4種の茸ラグーのアラビアータ リコッタアファミカート

LINGUINE WITH TURNIP, ANCHOVY AND DRIED MULLET ROE,  
THYME AND CORIANDER FLAVOR

千葉産燕、アンチョビ、サルディーニャ産カラスミのリングイネ タイムとコリアンダー

RISOTTO WITH 3KINDS OF CLAMS, SMOOTHED CROWN DAISY  
AND CITRON OIL

活ムール貝、イタヤ貝、浅利のリゾット 春菊のピュレと柚子オイル

SPACCATELLE CARBONARA WITH SPECK, DUXELLES SAUCE  
AND JAPANESE BLACK CHILI PEPPER

ヴェネト産スペックとデュクセルのカルボナーラ 京黒七味のスパッカテル

## 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

ROASTED "HITACHI" BEEF WITH RED WINE SAUCE, AND APPLE MOSTARDA

茨城産常陸牛のロースト 芳醇なサルサピノロッソ 青森産リンゴのモスタルダ添え

SICILIAN STEAMED FRESH FISH ARRIVED IN "TODAY" SHRIMP FLAVOR  
WITH CARROT PUREE

本日入荷鮮魚のヴァボーレ 海老の香りキャロットピュレ シチリア風

SARDEGNA-STYLE SOUS VIDE "BIMEI" POAK WITH BRAISED RED ONION

"農林水産大臣賞 11回受賞" 美味豚の低温調理 紫玉ねぎのストゥファート添え  
サルディーニャスタイル

## 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

PISTACHIO PUDDING  
WITH CITRON SCENT

ピスタチオのプディーノ  
~柚子の香りを添えて~

RASPBERRY MOUSSE AND CHOCOLATE  
WITH BASIL

フランボワーズのムースとショコラ  
~バジルの爽やかな風味~

## Piccoli Dolci

ASSORTED TINY DESSERTS

小菓子

## 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

3,500yen

(税込3,850yen)