

Lunch Course

Antipasto

DRY-CURED HAM FROM AUVERGNE WITH ORANGE AND FENNEL SAUCE
フランス産オーベルニュ生ハム オレンジ フェネルソース

Zuppa

LENTIL BEANS SOUP WITH DRIED TOMATO OIL AND PERILLA OIL
レンズ豆のズッパ ドライトマトオイル 大葉オイル

Antipasto Carda

SAUTÉED SCALLOPS CRÉPINETTE, LAGER FLAVORED TONNATO SAUCE,
RED-LEAVED CHICORY
ホタテのソテー クレピネット包み 海苔の香るトンナートソース トレビス

Pasta

YOUR CHOICE OF PASTA

下記よりお好みの一品をお選びください

WHOLE WHEAT SPAGHETTI WITH KINKA MACKEREL, LIME CONDIMENT
全粒粉のスパゲッティ 金華サバ ライムコンディメント

MAFALDINE WITH PORK SALSICCIA, MAITAKE MUSHROOM, BALSAMIC AND RED ONION
パスタ “マファルディーネ” 豚肉サルシッチャ 舞茸 バルサミコ 赤玉葱

CAPRESI WITH TURNIP SAUCE, HERRING ROE ON KELP AND DRIED MULLET ROE
パスタ “カプレージ” 蕪のソース 子持ち昆布 カラスミ

CANNELLONI WITH HITACHI BEEF RAGÙ, WILD RICE STEM, RUCOLA SELVATICA
常陸牛のラグー カネロニ マコモダケ セルバチコ

Secondo

YOUR CHOICE OF MAIN DISH

下記よりお好みの一品をお選びください

OVEN BAKED GOLDEN THREADFIN BREAM, RICOTTA CHEESE, EGGPLANT, TOMATO
-ALLA NORMA STYLE-

イトヨリ鯛のオープン焼き リコッタチーズ ナス トマト アッラ・ノルマ風

DUCK RAGÙ CACCIATORE, PETIT ONION
骨付き鴨の煮込み カチャトーラ ペコロス

FIREWOOD GRILLED HITACHI BEEF
WITH PISTACHIO STEAMED BREAD AND RASPBERRIES
常陸牛薪焼き ピスタチオの蒸しパン フランボワーズ

Dolce

DESSERTS BUFFET
デザートビュッフェ

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) を頂戴いたします

3,300yen (税込 3,630yen)

GRANA PADANO CHEESE TOPPING (15G)

グラナ・パダーノチーズ トッピング + 300yen (税込 330yen)