

Lunch Course

Bread

HOMEMADE BREAD
自家製パン

Soup

CREAM SOUP OF CAULIFLOWER WITH JUNIPER BERRY FLAVOR
カリフラワーのクリームスープ ジュニパーベリーのフレーバー

Appetizer

SEASONAL VEGETABLE DISH ROASTED OMIGAMO-DUCK AND TERRINE
MARINATED SALMON AND AVOCADO, CITRUS JAPONAIS SAUCE
旬の野菜料理 近江鴨のローストとテリーヌ
サーモンとアボカドのマリネ 柑橘のジャポネソース

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" TOSSED WITH SMOKED YELLOWTAIL MEAT AND JAPANESE PARSLEY IN CHERRY TOMATO SAUCE
燻製鰯と芹 ケッパーとオリーブ チェリートマトのソース "スパゲッティ"

"PAPPARDELLE" IN RED WINE STEW SAUCE WITH HITACHI-GYU JAPANESE BEEF
常陸牛の赤ワイン煮込みソース "パッパルデッレ"

"VESUVIO" SHORT PASTA IN OIL SAUCE WITH SAUSAGE MEAT, CANOLA BLOSSOMS AND SHOGOIN-RADISH
サルシッチャと菜の花 聖護院大根のソース
ヴェスヴィオ火山をモチーフにしたパスタで

"RISOTTO" OF RED PRAWNS AND EBI-IMO TARO POTATOES WITH RAVIGOTE SAUCE
赤海老と海老芋のリゾット ラヴィコットソースをアクセントに

Main

YOUR CHOICE OF MAIN DISH

4種からお好きな商品を1つお選び頂けます

ROSSINI OF ANGLERFISH AND LIVER WITH HERB BUTTER SAUCE,
LOCAL TOSCANA CUISINE "RIBOLLITA" VEGETABLES
鮫鰯と肝のロッシーニ 香草バターソース
トスカーナ地方郷土料理 "リボリータ" 添え

STEWED BIMEL-TON PORK WITH MUSTARD AND WHITE WINE, CASALE STYLE
美明豚のマスタードと白ワインの煮込み カサーレ風

ROASTED EZO-SIKA DEER FILLET WITH PORTINI SAUCE, BRAISED MINI CHINESE CABBAGE
蝦夷鹿のロースト ポルチーニ茸のソース ミニ白菜のブレゼ

ROASTED HITACHI-GYU JAPANESE BEEF WITH HORSERADISH AND FOND DE VEAU SAUCE
常陸牛のロースト 西洋山葵とフォンドヴォーのソース +1,000yen

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

ORANGE FLAVORED CHOCOLATE MOUSSE WITH VANILLA ICE CREAM
オレンジ香るチョコレートムース バニラジェラート添え

LEMON CAKE, MARRIAGE WITH SEVERAL TEXTURE OF PISTACHIO
檸檬ケーキ ピスタチオとのマリアージュ 様々なテクスチャーで

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)