

# LUNCH COURSE

## Pane

BREAD  
パン

## Zuppa

LENTIL ZUPPA ROSEMARY OIL PROSCIUTTO CROCCANTE  
レンズ豆のズッパ ローズマリーオイル 生ハムクロッカント

## Antipasto

DUCK CONFIT SALAD WALNUT DRESSING  
鴨コンフィのサラダ クルミドレッシング

## Pasta

YOUR CHOICE OF PASTA FROM THE LIST ON THE RIGHT  
右記よりお好みの一品をお選びください

## Secondo

YOUR CHOICE OF MAIN DISH FROM THE LIST ON THE RIGHT  
右記よりお好みの一品をお選びください

## Dolce

YOUR CHOICE OF DESSERT FROM THE LIST ON THE RIGHT  
右記よりお好みの一品をお選びください

## Piccola Pasticceria

YOUR CHOICE OF TINY DESSERT  
本日の小菓子  
～3種お好きなのをお選び頂きます～

## Coffee or Tea

COFFEE OR TEA  
コーヒー または 紅茶

## OTHER DRINK

下記からもお選びいただけます

+200yen (税込220yen)

LEMON GINGER  
レモンジンジャーティ

CHAMOMILE  
カモミールティ

+300yen (税込330yen)

CAFE LATTE  
カフェラテ

CAPPUCCINO  
カプチーノ

+400yen (税込440yen)

PREMIUM GREEN TEA "SATSUKI"  
「副島園」無農薬 上煎茶 "卓月"

ROASTED GREEN TEA  
「副島園」無農薬 ほうじ茶

おかわりは全アイテム別途 300yen (税込330yen) を頂戴いたします

3,800yen  
(税込4,180yen)

# PLEASE YOUR CHOICE FROM BELOW

## Pasta

### YOUR CHOICE OF PASTA

下記よりお好みの一品をお選びください

TAGLIATELLE -SALSA TRAPANESE BONITO SHISO LEAVE-  
タリアテッレ ～サルサトラパネーゼ 初カツオ 大葉～

CANEDERIL -SHIITAKE MUSHROOM-FLAVORED IN BRODO LOW TEMP CHICKEN BREAST  
SAITAMA PREFECTURE' S GREEN ONION-  
カネーデルリ ～椎茸風味のインブロード 鶏胸肉低温 埼玉県産長葱～

RADIATORI -WHITE ASPARAGUS EGG SALSA MARJORAM-  
ラディアトーリ ～ホワイトアスパラ 卵のサルサ マジョラム～

PICI -SALSA MUSHROOM VENISON PATTY ROSEMARY-  
ピーチ ～サルサマッシュルーム 鹿パテ ローズマリー～

## Secondo

### YOUR CHOICE OF MAIN DISH

下記よりお好みの一品をお選びください

RED SNAPPER REBOLLITA SALSA VERDE RED ONION  
姫鯛 リボリータ サルサベルデ 赤玉葱

LAMB SPIEDINI FENNEL SALAD WITH KANZURI  
仔羊のスピエディーニ ウィキョウのサラダ かんずり添え

GRILLED HITACHI BEEF SEMI DRIED TOCHIOTOME STRAWBERRIES  
BUTTERBUR SIMMERED WITH MARSALA WINE  
常陸牛の炭焼き とちおとめのセミドライ  
露のマルサラ風味

## Dolce

### YOUR CHOICE OF DESSERT

下記よりお好みの一品をお選びください

PRALINE CREAM PUFF CARAMELIZED HAZELNUTS MANUKA HONEY

シュー プラリネクリーム  
ヘーゼルナッツのキャラメリゼ マスカハニー

BONET THYME FLAVORED CHANTILLY CREAM HYUGANATSU CITRUS  
ボネ タイム風味のシャンティ 日向夏