

Lunch Course

Pane

HOMEMADE BREAD

自家製の色々なパン

Amuse

MORTADELLA WITH GOLDEN PINEAPPLE

モルタデッラ ゴールデンパイナップル

Zuppa

EGGPLANT SOUP WITH BASIL PASTE

熊本県産赤茄子のズップァ バジルペースト

Antipasto Calda

SAUTEED GREEN ASPARAGUS WITH POACHED EGG,
GRANA PADANO CHEESE CREAM AND BALSAMIC VINEGER

グリーンアスパラガスソテー ポーチドエッグ グラナパダーノクリーム バルサミコ

Pasta

YOUR CHOICE OF PASTA

下記よりお好みの一品をお選びください

RISOTTO BIANCO

- SQUID STEWED IN INK AND PARSLEY SAUCE -

リゾットビアンコ

～スルメイカの墨煮添え サルサベルデ～

ORECCHIETTE

- BROAD BEAN SAUCE WITH ARTICHOKE AND FENNEL SEED -

オレッキエッテ

～空豆のサルサ カルチョフィ フェネルシード～

MAFALDINE

- FISH RAGOUT WITH TRAPANESE PASTE AND BASIL -

マファルディーネ

～魚ラグー ベーストトラパネーゼ バジル～

SPAGHETTI

- "HITACHI" BEEF RAGOUT WITH SPICY PORK PASTE AND RED ONION -

スパゲッティ

～常陸牛ラグー ドゥイア 赤玉葱～

Secondo

YOUR CHOICE OF MAIN DISH

下記よりお好みの一品をお選びください

STEAMED SEA BASS WITH ORANGE SAUSE AND DILL

スズキとウイキョウのヴァポーレ オレンジソース デイル

STEWED LAMB IN TOMATO WITH FREGULA AND CUMIN

仔羊肩ローストマト煮込み フレーグラ クミン

WOOD GRILLED "HITACHI" BEEF WITH MELON

常陸牛薪焼き アンデスメロン

Dolce

ASSORTED DESSERTS

デザート盛合せ

Caffe or Tea

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

3,300yen

(税込 3,630yen)