

# Lunch Course

## Pane

HOMEMADE BREAD  
自家製の色々なパン

## Amuse

MORTADELLA WITH APPLE  
モルタデッラ 富士リング

## Zuppa

POTATO SOUP WITH MINT AND BROWN SUGER, SMOKED OIL FLAVOR  
ジャガイモのズップ 燻製オイル ミント カソナード

## Antipasto Carda

DEEP-FRIED SPANISH MACKEREL WITH SWEETENED PICKLED BEETS  
AND BERGAMOT FLAVOR  
鱈のフリット 温かいビーツのカルピオーネ ベルガモットの香り

## Pasta

YOUR CHOICE OF PASTA

下記よりお好みの一品をお選びください

BAVETTE WITH CLAMS AND COD RAGOUT 「ACQUA PAZZA」 STYLE  
バベッテ ～浅利と鱈のラグー アクアパッツァ仕立て～

VESUVIO WITH GREEN ASPARAGUS AND PECORINO CHEESE, ACACIA HONEY  
ヴェスビオ ～ペコリーノチーズ バター グリーンアスパラガス アカシア蜂蜜～

SPAETZLE WITH OVEN BAKED "HITACHI" BEEF RAGOUT  
AND SPINACH, HORSERADISH  
シュペッツェレ ～常陸牛ラグーとホウレンソウのオープン焼き 西洋山葵～

"CHIPOLLATA" STEWED ONION AND SOFT BOILED EGG, LARDO  
"チポッラータ" ～赤タマネギ 温度卵 ラルド～ ※タマネギの煮込み料理となります。

## Secondo

YOUR CHOICE OF MAIN DISH

下記よりお好みの一品をお選びください

BAKED PIE WRAP CHERRY SALMON WITH PEA PURE  
AND GRANA PADANO CHEESE CREAM SAUCE  
桜鱈ストウルーデル グリンピースピュレ グラナパダーノクリーム

CHARCOAL GRILLED PORK WITH TOMATO STEWED NAVY BEANS  
AND PICKLED ARTICHOKE  
豚肩ロース炭焼き 白インゲン豆トマト煮込み カルチョフィ酢漬け

WOOD GRILLED "HITACHI" BEEF WITH SEMI-DRIED STRAWBERRY  
常陸牛薪焼き 栃乙女セミドライ

## 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

コーヒーのおかわりは別途300yen (税込330yen) を頂戴致します

3,300yen  
(税込3,630yen)