

## プリフィクスランチ

### Prix Fixe Lunch

前菜 パスタ メイン料理 デザートからお好きなものをお選びください

Please select your favorite dish from our choices

#### 3 品コース

前菜 パスタ又はメイン料理 デザートから各 1 品ずつお選び頂けます

#### Three Courses

1 dish from each appetizer, pasta or main dish and dessert

¥5,500

#### 4 品コース

前菜 パスタ メイン料理 デザートから各 1 品ずつお選び頂けます

#### Four Courses

1 dish from each appetizer, pasta, main dish and dessert

¥7,500

#### 5 品コース

前菜 パスタ メイン料理 2 品 デザートから各 1 品ずつお選び頂けます

#### Five Courses

1 dish from each appetizer, pasta, fish, meat and dessert

¥9,500

当店はイタリア米を使用しております。  
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
We are proud to serve rice harvested in Italy.  
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.  
The price includes consumption tax and 15% service charge.  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

## 前菜

### ANTIPASTI

フルーツトマトのカプレーゼ  
カラフルトマト モッツアレラ バジル オリーブキャビア  
Fruit Tomato Caprese  
Colorful Tomato, Mozzarella, Basil, Olive Caviar

真蛸のコンフィ  
ニンニクピューレ、クスクス、バルサミコ酢  
Octopus Confit  
Garlic Puree, Couscous, Balsamic Vinegar

蕪のポタージュ  
蕪の葉のピューレ、浅利、クルトン  
Turnip Soup  
Turnip Leave Puree, Clam, Crouton

## パスタ&リゾット

### PASTA E RISOTTO

リゾットカルボナーラ  
プロシュート、卵黄コンフィ、アンコールペッパー  
Risotto Carbonara  
Prosciutto, Egg Yolk Confit, Angkor Pepper

海の幸とキャベツのアーリオ オーリオ  
フジッリ、桜エビ、セミドライトマト  
Seafood & Cabbage 'Aglio e Olio'  
Fusilli, Sakura Shrimp, Semi Dried Tomato

当店はイタリア米を使用しております。  
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には消費税・サービス料15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
We are proud to serve rice harvested in Italy.  
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.  
The price includes consumption tax and 15% service charge.  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

魚料理 肉料理  
PESCE E CARNE

桜鯛のソテー  
トリュフのアグロドルチェ、ウルイ  
Pan-fried Sakura snapper  
Truffle Agrodolce, Hosta Lily

ホロホロ鳥の炭火焼  
黒ニンニク、ピクルス、タスマニア産粒マスタード  
Charcoal Grilled Guinea Fowl  
Black Garlic, Pickles, Tasmanian Grain Mustard

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
バローロ トリュフ ポレンタ  
Braised Wagyu Beef Cheek  
Barolo Wine, Truffle, Polenta  
(+¥3,200)

デザート  
DOLCE

レモンのセミフレッド  
弓削牧場のフロマージュフレ  
Lemon Semifreddo  
Yuge Farm Fresh Cheese

ほうじ茶ティラミス  
マスカルポーネ、サヴォイアルディビスキュイ、オレンジ  
Roasted Green Tea-ramisù  
Mascarpone, Savoyard Biscuit, Orange

ボネ  
サクランボ、アマレッティ、チョコレート  
Bonet  
Cherry, Amaretti, Chocolate  
(+¥1,600)

当店はイタリア米を使用しております。  
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には消費税・サービス料15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
We are proud to serve rice harvested in Italy.  
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.  
The price includes consumption tax and 15% service charge.  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.