

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

¥4,200

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

¥5,700

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

¥7,200

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
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15% を加算させていただきます。
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 consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

前菜
ANTIPASTI

カプレーゼのグラティナート
フルーツトマト モッツァレラ バジル
Caprese Gratinato
Fruit Tomato, Mozzarella, Basil

鶏のインボルティーニ
冬野菜、トリュフペースト、玉子
Chicken Involtini
Winter Vegetables, Truffle Paste, Egg

フォアグラのソテー
リンゴのコンポート、バルサミコ酢、ピスタチオ (+ ¥1,200)
Pan-Fried Duck Foie Gras
Apple Compote, Balsamic Vinegar, Pistachio (+ ¥1,200)

パースニップのポタージュ
姫人参、カレー、クルトン
Parsnip Soup
Carrot, Curry, Crostini

パスタ&リゾット
PASTA E RISOTTO

4種のチーズリゾット
アクエレッロ、白ワイン、鶏のブロード
Quattro Formaggi Risotto
Acquerello Risotto, White Wine, Chicken Broth

プーリア風カサレッチェ
アンチョビ、ブロッコリー、セミドライトマト、エクストラバージンオリーブオイル
Casarecce alla Pugliese
Anchovy, Broccoli, Semi Dried Tomato, Extra Virgin Olive Oil

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
上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。
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 consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

魚料理 肉料理
PESCE E CARNE

真鱈の香り衣焼き

真鱈白子、パルメザンとペコリーノチーズのクラスト
ハウレン草、ヴェルモットソース
Crusted Roast Cod
Cod Roe, Parmesan & Pecorino Cheese Crust, Spinach, Vermouth Sauce

神戸ポーク肩ロースの低温調理
レンティッケ、粒マスタードソース
Slow Cooked Kobe Pork Shoulder Loin
Lenticchie, Grain Mustard Sauce

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 (+¥2,000)
Braised Wagyu Beef Cheek
Barolo Wine, Truffle, Polenta (+¥2,000)

デザート
DOLCE

イタリアンカラーのセミフレッド
キウイ、ヨーグルト、苺
Semifreddo Tricolore
Kiwi, Yogurt, Strawberry

抹茶ティラミス
マスカルポーネ、サヴォイアルディビスキュイ
Matcha Green Tiramisù
Mascarpone, Savoyard Biscuit

オレンジのパルフェ
弓削牧場のフロマージュフレ、キャラメルソース、ライム、メレンゲ
Orange Parfait
Yuge Farm's Fresh Cheese, Caramel Sauce, Lime, Meringue
(+¥900)

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
上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。
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 consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.