

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

前菜  
ANTIPASTI

カプレーゼ  
アメーラトマト モッツアレラ バジル オレガノ  
Insalata Caprese  
Fruit Tomato, Mozzarella, Basil, Oregano

鶏のインボルティーニ  
モモ肉 胸肉 生ハム キノコ ホウレン草  
Chicken Involtini  
Chicken Leg, Chicken Breast, Prosciutto, Mushroom, Spinach

ポルチーニ茸のスープ  
パンチェッタ タイム クルトン  
Porcini Mushroom Soup  
Pancetta, Thyme, Crouton

フォアグラのソテー  
エスプレッソ マデラ酒 カルーア クランブル  
Duck Foie Gras Saltato  
Espresso, Madeira, Kahlua, Crumble  
(+ ¥1,200)

パスタ&リゾット  
PASTA E RISOTTO

ビアンコ ボロネーゼ  
豚トロミンチ 白ワイン ペコリーノチーズ  
Bolognese Bianco  
Minced Pork, Trebbiano Wine, Pecorino

シチリア風 秋刀魚のスパゲッティーニ  
アンチョビ フェンネル ニンニク 松の実  
Sicilian Mackerel Pike Spaghettoni  
Anchovy, Fennel, Garlic, Pine Nut

海の幸のリゾット  
スカンピ 紋甲イカ ムール貝 サフラン  
Seafood Risotto  
Scampi, Squid, Mussels, Saffron

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

平目の香り衣焼き  
パルメザンとペコリーノチーズのクラスト ザバIONE ハーブサラダ  
Crusted Roast Flounder  
Parmesan & Pecorino Crust, Zabaione, Herb Salad

ミラノ風カツレツ  
神戸ポーク肩ロース トマトソース ほろ苦いサラダ レモン  
Milanese Cutlet  
Kobe Pork Shoulder Loin, Tomato Sauce, Slightly Bitter Salad, Lemon

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  
(+¥2,000)

デザート  
DOLCE

アフォガード  
バニラアイス エスプレッソ ビスキュイ カカオニブ  
Affogato  
Vanilla Ice Cream, Espresso Coffee, Savoyard Biscuit, Cacao Nib

リンゴのセミフレッド  
ベリーピューレ 塩パイ チャービル  
Apple Semifreddo  
Berry Puree, Salty Pie, Chervil

ブドウのヴァリエーション  
長野パープル シャインマスカット 弓削牧場のフロマージュフレ  
Grapes Variation  
Nagano Purple, Shine Muscat, Yuge Farm Cheese  
(+ ¥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.