

L A V E D U T A

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

4 品コース Four Courses | 7,800

前菜/パスタまたはリゾット/魚または肉/ドルチェ

Antipasto/ Pasta or Risotto/ Pesce or Carne / Dolce

5 品コース Five Course Set | 10,000

前菜/パスタまたはリゾット/魚/肉/ドルチェ

Antipasto/ Pasta or Risotto/ Pesce /Carne / Dolce

ランチコースにはコーヒーまたは紅茶が付いております

All lunch courses include coffee or tea

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。

前菜
ANTIPASTI

フルーツトマトのカプレーゼ
トマト モッツァレラ バジリコ
Fruit Tomato Caprese
Tomato, Mozzarella, Basilico

鮭のクルード
春菊 わさび いくら
Salmon Crudo
Crown Daisy, Wasabi, Salmon Roe

牛蒡のベルタータ
アーモンド 牛筋 オリーブ
Vellutata di Scorzonera
Almond, Beef Tendon, Olive

パスタ&リゾット
PASTA E RISOTTO

地鶏のタリアッテッレ
グラナパダーノ 炭オイル アンコールペッパー
Free Range Chicken Tagliatelle
Grana Padano, Charcoal Oil, Angkor Pepper

紅葉鯛のリゾット
アクエレットロ 蕪 ホースラディッシュ
Momiji Sea Bream Risotto
Acquerello, Turnip, Horseradish

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。

魚料理 肉料理
PIATTI PRINCIPALI

太刀魚のインボルティーニ
茸のラグー 貝のムース ベルモット
Cutlass Fish Involtini
Mushroom Ragù, Clam Mousse, Vermouth

豚肉のボンベツテ
プロシュット 金鶏卵 秋茄子
Pork Bombette
Prosciutto, Kinshi Egg, Autumn Eggplant

和牛フィレ肉のビステッカ +3,200
トリュフ ポレンタ バローロソース
Wagyu Beef Filet Bistecca +3,200
Truffle, Polenta, Barolo Sauce

デザート
DOLCE

モンテビアンコ
カスターニャ 塩クランブル カシス
Monte Bianco
Castagna, Salt Crumble, Blackcurrant

アモールポレンタ
さつまいものジェラート 黒蜜 弓削牧場フロマージュフレ
Amor Polenta
Sweet Potato Gelato, Brown Sugar Syrup, Yuge Farm Formaggio Fresco

月替わりシーズナルメニュードルチェ +2,200
Seasonal Menu Dolce +2,200

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。