

IL PINOLO PRANZO

イルピノーロ ランチコース

イルピノーロの味を存分に楽しめるシェフ自慢のコース

3,500

Stuzzichino

イルピノーロ特製 焼きたてパンと厳選されたオリーブオイル
Freshly baked bread with Carefully selected olive oil

Antipasto

季節を感じるシェフからの一皿
Seasonal today's dish from a chef

Antipasto

豊洲 坂井さんから届いた鮮魚と彩り野菜、モンテゴテロのカラマンシーヴィネガーマリネ
Japanese Spanish mackerel and various vegetables Vinegar marinade

Zuppa

季節野菜のスープ
Seasonal vegetable soup

Pasta

つぶ貝と葉玉ねぎのアーリオ・オーリオ 上質なスパゲッティ サルデーニャのからすみを散らして
Spaghetti with Arrio Orrio of whelk and leaves onion, Add mullet roe

Secondo Piatto

豊洲 坂井さんおすすめの鮮魚料理、または、シェフこだわりのお肉料理をお選びいただけます。
Please choose from fish dishes or meat dishes

- A. 本日のお魚料理 その日の調理方法
Today's Fish
- B. 鴨胸肉のアロースト 柚子胡椒香る赤ワインソース
Roasted Canard Viande with Red wine sauce, Dumpling pepper flavor

Dolce

パティシエ特製デザート
Today's special dessert from the pastry chef

Caffè o Tè

お好みのコーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

※季節や仕入れにより食材が変更する場合がございます。 ※上記の価格は全て税抜き表示となっております
Ingredients may change due to stocking. The charge is without tax.

STAGIONE PRANZO

スタジオーネ ランチコース

イタリアで修業したシェフが奏でる料理を堪能できる
黒毛和牛と旬の食材を取り入れたフルコース

5,500

Stuzzichino

イルピノーロ特製 焼きたてパンと厳選されたオリーブオイル
Freshly baked bread with Carefully selected olive oil

Antipasto

季節を感じるシェフからの一皿
Seasonal today's dish from a chef

Antipasto

豊洲 坂井さんから届いた鮮魚と彩り野菜、モンテゴテロのカラマンシーヴィネガーマリネ
Japanese Spanish mackerel and various vegetables Vinegar marinade

Pesce

北海道産 帆立貝のクロカンテ イエローパプリカのクーリー
Scallop crocante

Pasta

桜エビと新ごぼうのアーリオ・オーリオ上質なスパゲッティー サルデーニャのからすみを散らして
Spaghetti with Arrio Orrio of seasonal prawn and burdock, Add mullet roe

Secondo Piatto - Carne

福島牛まるごと一頭買い 特選部位のタリアータ その日のソースで
Tagliata of Carefully selected Japanese beef With specially made sauce

Dolce

パティシエ特製デザート
Today's special dessert from the pastry chef

Caffè o Tè

お好みのコーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

※季節や仕入れにより食材が変更する場合がございます。 ※上記の価格は全て税抜き表示となっております
Ingredients may change due to stocking. The charge is without tax.