IL PINOLO PLANZO

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

3,850

Stuzzichino

グラナパダーノのブリュレ

Antipasto

帆立のカルパッチョ　野菜のビネグレット

Zuppa

季節野菜のスープ

Pasta

桜えびと春きゃべつのアーリオ・オーリオ 上質なスパゲッティーニ

Second Piatto

豊洲 坂井さんのおすすめ鮮魚料理、またはシェフこだわりのお肉料理をお選び頂けます。

A.　本日のお魚料理　その日の調理法で

B.　鴨胸肉のアローストトリュフ風味の赤ワインソース

Dolce

パティシエ特製デザート

Caffe o Te

お好みのコーヒーまたは紅茶

※季節の仕入れにより食材を変更する場合がございます。※上記の価格は税込み表示です。

STAGIONE PLANZO

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旬の食材を取り入れたフルコース

6,050

Stuzzichino

柑橘香るクリームチーズをサンドした可愛らしいシュー

Antipasto

帆立のカルパッチョ　野菜のビネグレット

Antipasto Caldo

ホワイトアスパラガスと生ハムのコンディメント オランデーズソース

Pasta

桜えびと春きゃべつのアーリオ・オーリオ 上質なスパゲティーニ

Second Piatto

北海道産牛フィレ肉のアロースト 赤ワインソース

Dolce

パティシエ特製デザート

Caffe o Te

お好みのコーヒーまたは紅茶

※季節の仕入れにより食材を変更する場合がございます。※上記の価格は税込み表示です。