



Pranzo “STAGIONE”

平日限定のコースメニューです

¥2,800

Panc

お食事中のパンをオリーブオイルで

Antipasto

前菜3種盛り合わせ

Regalo

季節のレガーロ

Primo Piatto

本日のパスタ

Dolce

パティシエ特製ドルチェ

Caffè

コーヒー 又は 紅茶

Pranzo “PINOLO”

ゆっくりとお楽しみ頂けるフルコースランチです

¥4,400

Stuzzichino

小さな一皿

Panc

お食事中のパンをオリーブオイルで

Antipasto

旬魚のカルパッチョ インサラータ仕立て

季節野菜のソースで

Regalo

季節のレガーロ

Primo piatto

本日のパスタ

Secondo piatto

お魚 又は お肉をお選び頂けます

Dolce

パティシエ特製ドルチェ

Caffè

コーヒー 又は 紅茶

Pranzo “STELLA”

シェフのお任せフルコースです

¥6,600

Stuzzichino

小さな一皿

Panc

お食事中のパンをオリーブオイルで

Antipasto

スチームしたお野菜のテリース仕立て

フレンチキャビアを添えて

Primo piatto

本日のパスタ

Secondo piatto Pesce

旬魚のパデッラータ

Secondo piatto Carne

ブランド豚のアッロースト

Dolce

パティシエ特製ドルチェ

Caffè

コーヒー 又は 紅茶

Pranzo “SPECIALE”

シェフ特選素材を使ったフルコースです

¥8,800

Stuzzichino

小さな一皿

Panc

お食事中のパンをオリーブオイルで

Antipasto

スチームしたお野菜のテリース仕立て

フランス産 “オシェトラキャビア”を添えて

Primo Piatto

スパゲッティーニ

サルディーニャ産”からすみ”を使ったオイルパスタ

ペリーラとライムのアクセント

Secondo piatto Pesce

旬魚のパデッラータ

Secondo Piatto Carne

黒毛和牛フィレ肉のアッロースト

Dolce

パティシエ特製ドルチェ

Caffè

コーヒー 又は 紅茶