

Holiday Lunch Menu Open Hours / 11:00 ~ 15:30 (15:00 L.O.)

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

A small dish before an appetizer

小さな一皿

Antipasto

Fresh fish carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

Zuppa

Seasonal soup

季節のズッパ

Primo piatto

Pasta of the day

本日のパスタ

Secondo piatto

Roast pork with original sauce

ブランド豚のアッロースト オリジナルソースで

Dolce

Pastry chef's specialty dolce

パティシエ特製ドルチェ

Pane

Freshly baked bread in olive oil

お食事中のパンをオリーブオイルで

Caffè

Coffee or Tea

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

A small dish before an appetizer

小さな一皿

Antipasto

Steamed seasonal vegetable terrine served with French caviar

スチーム野菜のテリーヌ フレンチキャビア添え

Primo piatto

Pasta of the day

本日のパスタ

Secondo piatto Pesce

Lobster saltato with americaine sauce

オマール海老のサルタート アメリケーヌソースで

Secondo piatto Carne

Roast pork with original sauce

ブランド豚のアッロースト オリジナルソースで

Dolce

Pastry chef's specialty dolce

パティシエ特製ドルチェ

Pane

Freshly baked bread in olive oil

お食事中のパンをオリーブオイルで

Caffè

Coffee or Tea

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

A small dish before an appetizer

小さな一皿

Antipasto

Steamed seasonal vegetable terrine served with Italian caviar

スチーム野菜のテリーヌ イタリア産キャビア添え

Primo piatto

Pasta of the day

本日のパスタ

Secondo piatto Pesce

Lobster saltato with americaine sauce

オマール海老のサルタート アメリケーヌソースで

Secondo piatto Carne

Roasted Japanese black beef fillet

国産黒毛和牛フィレ肉のアッロースト

Dolce

Pastry chef's specialty dolce

パティシエ特製ドルチェ

Pane

Freshly baked bread in olive oil

お食事中のパンをオリーブオイルで

Caffè

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

💧 ミネラルウォーターについて 💧

水源はヴェネツィアの北西に位置するスコルツェで、アルプスのドロミテ山群の雪解け水が長い年月をかけてたどり着いた、中硬度の天然のミネラルウォーターです。当店ではお越し頂いたお客様に、常に安全で美味しいものをご提供させて頂きたいと思っておりますので、お水はミネラルウォーターのみのご提供とさせて頂いております。

San Benedetto Naturale ガス無し サンベネデット 759

San Benedetto Frizzante ガス入り サンベネデット 759