

PRIX FIXE LUNCH

プリフィクスランチ

¥8,000

APPETIZER 前菜

Appetizer and Salad Bar
お好み前菜と彩り豊かなサラダバー

PASTA パスタ

Please choose one
1つお選びください

Pomodoro: Ripened Vesuvio Tomatoes
完熟ヴェスビオトマトのポモドーロ
Cacio e Pepe (Cheese and Black Pepper) with Seasonal Vegetables
季節野菜のカーチョエペペ

Carbonara with Wood-fire Seared Bacon
薪炙りベーコンのカルボナーラ

Pescatore
海の幸のペスカトーレ [extra charge ¥500]

All pasta dishes use fresh handmade tonnarelli. 麺は生麺の「トンナレッリ」を使用しています。

MAIN DISH メイン

Please choose one
1つお選びください

Charcoal and Wood-fire Grilled Brand Chicken
銘柄鶏の縄文グリル

Charcoal and Wood-fire Grilled Brand Pork
銘柄豚の縄文グリル

Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Beef
牛フィレ肉の縄文グリル [extra charge ¥1,000]

Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef
国産牛フィレ肉の縄文グリル [extra charge ¥4,000]

Red Seabream from Ehime Prefecture
愛媛県産真鯛
Your choice of preparation: Grilled, Pan-fried, or Acqua Pazza
グリル、ポワレ、アクアパッツァ(調理法をお選びください)

DESSERT デザート

Please choose one
1つお選びください

Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream
イタリア伝統のティラミス、パンナコッタ、アイスクリームの盛り合わせ

Roast Pineapple with Caramel Ice Cream and Financier
パイナップルのロティ キャラメルアイスとフィナンシェ

Pierre Hermé Paris & Patisserie SATSUKI Dessert Collection: Six Items
ピエール・エルメ・パリとパティスリー SATSUKI コレクション
スイーツ六点盛り [extra charge ¥500]

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

※料金に別途サービス料を加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.

PREMIUM LUNCH

プレミアムランチ

¥15,000

APPETIZER 前菜

Appetizer of the Season
季節の前菜

PASTA パスタ

Tonnarelli Pescatore
海の幸のペスカトーレ トンナレッリ

FISH 魚料理

Pan-fried Red Seabream from Ehime Prefecture with Vin Jaune Sauce
愛媛県産真鯛のポワレ ヴァンジョーヌソース

MEAT 肉料理

Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef
国産牛フィレ肉の縄文グリル

DESSERT デザート

Seasonal Fruit Coupe
季節のフルーツのクーブ仕立て

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

PASTA LUNCH

パスタランチ

¥5,900

APPETIZER 前菜

Appetizer and Salad Bar
お好み前菜と彩り豊かなサラダバー

PASTA パスタ

Please choose one
1つお選びください

Pomodoro: Ripened Vesuvio Tomatoes
完熟ヴェスビオトマトのポモドーロ

Cacio e Pepe (Cheese and Black Pepper) with Seasonal Vegetables
季節野菜のカーチョエペペ

Carbonara with Wood-fire Seared Bacon
薪炙りベーコンのカルボナーラ

Pescatore
海の幸のペスカトーレ [extra charge ¥500]

All pasta dishes use fresh handmade tonnarelli. 麺は生麺の「トンナレッリ」を使用しています。

DESSERT デザート

Please choose one
1つお選びください

Rum Raisin Affogato
ラムレーズンアイスのアッフォガート

Pierre Hermé Paris & Patisserie SATSUKI Dessert Collection: Three Items
ピエール・エルメ・パリとパティスリー SATSUKI コレクション
スイーツ三点盛り [extra charge ¥300]

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

※料金に別途サービス料を加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.