

PRIX FIXE LUNCH

プリフィクスランチ

¥8,000

APPETIZER

前菜

Appetizer Bar

お好み前菜バー

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

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 above use fresh handmade tonnage. 上記パスタは生麺の「トンナレリ」を使用しています。

Creamy Mushroom Spaghettini

茸のクリームソース スパゲッティーニ

Spaghettini with Mushrooms and Sausages

茸とサルシッチャのスパゲッティーニ

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

Smoky Baked Apple

薫香を纏った焼きリンゴ アップルパイのイメージで

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

Creamy Porcini Spaghettini

ポルチーニのクリームパスタ スパゲッティーニ

FISH

魚料理

Pan-fried Red Seabream from Ehime Prefecture with Brown Butter Sauce

愛媛県産真鯛のポワレ ブールノワゼットソース

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

Ice Cream Mont-Blanc

アイスモンブラン

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 Bar

お好み前菜バー

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

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 above use fresh handmade tonnage. 上記パスタは生麺の「トンナレリ」を使用しています。

Creamy Mushroom Spaghettini

茸のクリームソース スパゲッティーニ

Spaghettini with Mushrooms and Sausages

茸とサルシッチャのスパゲッティーニ

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.