

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 Spaghetti
茸のクリームソース スパゲッティーニ

Pasta of the Day
本日のおすすめパスタ

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、ボワレ、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]

Milk Gelato from the Tanohata Village in the Mountains of Iwate, with a Hint of Salt
岩手 田野畑村の山地酪農牛乳の塩ミルクジェラート

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 Spaghetti
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, à la Marinière
愛媛県産真鯛のボワレ マリニエール風

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 Spaghetti
茸のクリームソース スパゲッティーニ

Pasta of the Day
本日のおすすめパスタ

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.