

Lunch Menu

ランチメニュー

Pasta Lunch

パスタランチ

¥9,000

Amuse Bouche

アミューズ

Tiger Squid Mi Cuit and Grilled Vegetables
with Tapenade

アオリイカのみキュイとグリル野菜 タプナードソース

Tonnarelli Pomodoro with Ripened Tomatoes

完熟トマトのポモドーロトンナレツリ

or

又は

Tonnarelli Carbonara with Seared Tokyo-X Bacon

東京 X ベーコンの炙りカルボナーラ

or

又は

Salsiccia and Mushroom Spaghettini

サルシッチャと茸のスパゲッティーニ

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

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

Prix Fixe Lunch

プリフィクスランチ

¥15,000

Salmon Tartare Salad with Fjord Ruby Trout Roe

タルタルサーモンのサラダ仕立て フィヨルドルビーの煌めき

Tonnarelli Pescatore

海の幸のペスカトーレ トンナレツリ

Charcoal and Wood-fire Grilled

Filet of Domestic Beef and Brand Chicken

国産牛フィレ肉と銘柄鶏の縄文グリル

or

又は

Pan-fried Red Seabream from Ehime Prefecture

and Prawn in Kadaif, with Saffron Sauce

愛媛県産真鯛のポワレと海老のカダイフ包み

サフランソース

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

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

Premium Lunch

プレミアムランチ

¥18,000

Salmon Tartare Salad with Fjord Ruby Trout Roe

タルタルサーモンのサラダ仕立て フィヨルドルビーの煌めき

Mushroom Spaghettini Aglio Olio e Pepperoncino

with Porcini

ポルチャーニと茸のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ

Gratin of Red Seabream from Ehime Prefecture

with Noilly White Wine Sauce

愛媛県産真鯛のグラチネ ノイリー香るソースヴァンブラン

Charcoal and Wood-fire Grilled

Filet of Domestic Beef

国産牛フィレ肉の縄文グリル

Hachijo Jersey Milk Gelato Mont-blanc

八丈島ジャージーミルクジェラートの アイスモンブラン

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶