

Pranzo A ¥1,815

Zuppa スープ

本日のスープ

Antipasto 前菜

アンティパストミスト

Pasta パスタ

- 1 アオリイカとオリーブのペペロンチーノ スパゲッティニ
- 2 タコのアラビアータソース ペンネリガーテ
- 3 海老のバジルクリームソース コンキリエ
- 4 ポルチーニ茸のカルボナーラソース
スパゲッティニ (+¥605)
- 5 フルーツトマト・ブラッティーナチーズ・バジルの
冷製カペッリーニ (+¥847)

Dolce ドルチェ

- 1 白桃のジェラート
- 2 季節のドルチェ ワゴンサービス (+¥968)

パン2種・オリーブオイル / カフェ

季節のドルチェ ワゴンサービス

5種類のデザートから3種類お選び頂きます



※ Aコースの場合追加料金にてお選びいただけます
B・Cコースは料金内に含まれております

Pranzo B ¥3,630

Zuppa スープ

本日のスープ

Antipasto 前菜

アンティパストミスト

Pasta パスタ *Risotto* リゾット

- 1 アオリイカとオリーブのペペロンチーノ スパゲッティニ
- 2 タコのアラビアータソース ペンネリガーテ
- 3 海老のバジルクリームソース コンキリエ
- 4 帆立貝とグリーンピースのクリームリゾット
- 5 ポルチーニ茸のカルボナーラソース
スパゲッティニ (+¥605)
- 6 フルーツトマト・ブラッティーナチーズ・バジルの
冷製カペッリーニ (+¥847)

Piatti principali メイン料理

- 1 鮮魚の炙り焼き ラヴィゴットソース
- 2 ジャパンXのロースト レフォールソース
- 3 鮮魚のソテー キャビアのクリームソース (+¥1, 210)
- 4 仙台黒毛和牛サーロインのロースト
トリュフソース (+¥2, 420)

Dolce ドルチェ

季節のドルチェ ワゴンサービス

プチフルール・カフェ

パン2種・オリーブオイル

Pranzo C ¥6,050

Zuppa スープ

本日のスープ

Antipasto 前菜

アンティパストミスト

Pasta パスタ *Risotto* リゾット

- 1 アオリイカとオリーブのペペロンチーノ スパゲッティニ
- 2 タコのアラビアータソース ペンネリガーテ
- 3 海老のバジルクリームソース コンキリエ
- 4 帆立貝とグリーンピースのクリームリゾット
- 5 ポルチーニ茸のカルボナーラソース
スパゲッティニ (+¥605)
- 6 フルーツトマト・ブラッティーナチーズ・バジルの
冷製カペッリーニ (+¥847)

Piatto di pesce 魚料理

- 1 鮮魚の炙り焼き ラヴィゴットソース
- 2 鮮魚のソテー キャビアのクリームソース (+¥1, 210)

Piatto di carne 肉料理

- 1 牛サーロインのタリアータ ハニーマスタードソース
- 2 仙台黒毛和牛サーロインのロースト
トリュフソース (+¥2, 420)

Dolce ドルチェ

季節のドルチェ ワゴンサービス

プチフルール・カフェ

パン2種・オリーブオイル