

# PRANZO S 3500

*ANTIPASTO MISTO + PRIMO PIATTO + SECONDO + DOLCE + CAFE*  
前菜盛り合わせ + パスタ + メイン・ディッシュ + ドルチェ + コーヒー

*ANTIPASTO MISTO* | 4種前菜の盛り合わせ |

*ASSORTED APPETIZER PLATE*

*PRIMI* | パスタ |

*HOUSE-MADE "GRANO ARSO" BURNT WHEAT FLOUR PAPPARDELLE,  
SEA BREAM, CABBAGE, CREAM SAUCE, BOTTARGA*  
焦がし小麦の自家製手打ちパツパルデッレ 真鯛とキャベツのクリーム・ソース カラスミ仕上げ

*HOUSE-MADE SPAGHETTI, BRAISED SEA EEL, BABY BAMBOO SHOOTS, TOMATO SAUCE*  
石臼挽き小麦の自家製手打ちスパゲッティ 煮穴子と竹の子のトマト・ソース

*SECONDI* | メインディッシュ |

*FISH OF THE DAY*  
本日の魚料理

*ROASTED BREAST OF FRENCH DUCK truffles, périgueux sauce*  
フランス産 鴨胸肉のロースト トリュフを合わせたペリゲー・ソース

*GRILLED US SIRLOIN wild arugla, poached egg, black pepper sherry sauce*  
アメリカ産 牛サーロインの網焼き セルバチコや温度卵 黒胡椒を利かせたシェリー・ソース

*DOLCI* | ドルチェ |

*STRAWBERRY TIRAMISU*  
苺のティラミス

*DECOPON MILLE FEUILLES chocolate sorbet*  
デコポンのミルフィーユとショコラ・ソルベ

*TODAY'S ICE CREAM & SORBET*  
アイスクリームとソルベの盛り合わせ