

# *Chef's LUNCH COURSE*

**ANTIPASTO MISTO**  
**ASSORTED APPETIZER PLATE**  
本日の前菜4種盛合せ

**PASTA**  
**HOUSE-MADE GRANO ARSO BURNT WHEAT FLOUR TAGLIOLINI**  
shrimps, zucchini, garlic olive oil, bottarga  
焦がし小麦の自家製手打ちタリオリーニ  
海老とズッキーニのアーリオ・オーリオ  
カラスミ仕上げ

**PESCE**  
**FISH OF THE DAY**  
本日入荷鮮魚料理

**CARNE**  
**GRILLED AUSTRALIAN SIRLOIN**  
roasted potatoes, salsa fresca of japanese basil & tomato  
オーストラリア産牛サーロインの網焼き  
大葉のサルサ・ヴェルデとトマトのサルサ・フレスカ

**DOLCI**  
**ROSE TIRAMISU, PISTACHIO CHANTILLY**  
薔薇のティラミス ピスタチオのクリーム

**¥4,200**

[税込 4,620]