

PRANZO A 2500 [税込2,750]

ZUPPA + ANTIPASTO + SECONDO + DOLCE + CAFE
スープ + 前菜 + メイン・ディッシュ + ドルチェ + コーヒー

ZUPPA | スープ |

SOUP OF THE DAY

ANTIPASTI | 前菜 |

TODAY'S FISH CARPACCIO *kyoto sweet green pepper, dried tomatoes, balsamic sauce*
本日入荷鮮魚のカルパッチョ 万願寺唐辛子やドライ・トマト バルサミコ・ソース

SEA URCHIN FLAN *consommé gelatina*
パフン雲丹のフラン コンソメ・ジェラティーナ添え | +¥770 |

"SOUS - VIDE" CONFIT OF NORWEGIAN SALMON *beets, quinoa, cucumber, yoghurt sauce*
ノルウェー産 サーモンの低温コンフィ ビーツとヨーグルトのアクセント

SECONDI | メイン・ディッシュ |

FISH OF THE DAY
本日の魚料理

LOBSTER RISOTTO *tomato sauce, parmigiano*
カナダ産 ロブスターのリゾット トマト・ソースとパルミジャーノ | + ¥660 |

LA CASSOEULLA - BRAISED PORK BELLY & CABBAGE *tomatoes, bacon, potatoes, onions, garlic, rosemary*
国産豚バラ肉のトマト煮込み "カッスーラ" キャベツやベーコン じゃがいも

GRILLED LAMB SHOULDER *mozzarella, white kidney bean ragu, sherry vinaigrette sauce*
オーストラリア産 仔羊肩肉とモッツアレラの網焼き 白インゲン豆のラグー シェリー・ヴィネグレット・ソース

DOLCI | ドルチェ |

GUAVA MOUSSE *mango chantilly*
グアバのムースとマンゴーのシャンティ・クリーム

ADZUKI BEAN & CREAM CHEESE TARTE *black currant sauce*
大納言あずきとクリーム・チーズのタルト

TODAY'S ICE CREAM (SORBETTO)
本日のアイスクリーム(ソルベット)

PRANZO S 3500 [税込3,850]

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 SPINACH PAPPARDELLE, SNOW CRAB, GREEN ASPARAGUS, CREAM SAUCE
自家製手打ちホウレン草のパッパルデルレ ズワイ蟹とグリーン・アスパラガス クリーム・ソース

HOUSE-MADE GRANO ARSO BURNT WHEAT TAGLIOLINI, SHRIMPS, ZUCCHINI, GARLIC OLIVE OIL
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

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グー・ソース

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 | ドルチェ |

ROSE TIRAMISU *pistachio chantilly*
薔薇のティラミス ピスタチオのクリーム

CHERRY DOLCE *dark cherry gelatina, griotte ice cream*
チェリーのドルチェ ダーク・チェリーのジェラティーナとグリオットのアイスクリーム

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