

# 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 *marinated summer vegetables, eggplants, black olive sauce*  
本日入荷鮮魚のカルパッチョ 夏野菜のマリネと長茄子のたたき 黒オリーブのソース

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

BURRATINA CAPRESE *sweet cherry tomatoes*  
ブラッティーナとオスミック・トマトのカプレーゼ

"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* | + ¥660 |  
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 |

OVEN ROASTED PORK SPARE RIB *sweet corns, avocado, peanuts, oyster sauce*  
国産豚スペアリブのオープン焼き 焼いたトウモロコシやアヴォカド オイスター・ソース

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のシャンティ・クリーム

POLENTA POUND CAKE *ricotta cream, pineapples*  
ポレンタのパウンドケーキ リコッタ・クリームとパイナップル

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 | 前菜の盛り合わせ |

ASSORTED APPETIZER PLATE

PRIMI | パスタ |

HOUSE-MADE SPINACH PAPPARDELLE, SCALLOP & MUSHROOM RAGU  
自家製手打ちホウレン草のパッパルデッレ ホタテ貝と茸のラグー

HOUSE-MADE GRANO ARSO BURNT WHEAT TAGLIOLINI, BROILED SEA EEL, KYOTO GREEN PEPPERS, GARLIC OLIVE OIL  
焦がし小麦の自家製手打ちタリオリーニ 炙り穴子と万願寺唐辛子のアーリオ・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

GMANZO - *grilled Canadian beef chuck flap, sweet corns, string beans, baked butter, sherry vinaigrette sauce* | + 1100 |  
カナダ産 トリプルA牛肩ロースの網焼き トウモロコシとインゲン豆 シェリー・ピネガー・ソース

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