

# *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 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

## PESCE

### FISH OF THE DAY

本日入荷鮮魚料理

## CARNE

### GRILLED CANADIAN BEEF CHUCK FLAP

roasted potatoes, salsa fresca of japanese basil & tomato

カナダ産トリプルA牛肩ロースの網焼き

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]