

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 |

BONITO CARPACCIO marinated eggplants, capers, olives, anchovy, dried tomatoes, balsamic
気仙沼産 戻り鰹のカルパッチョ 焼き茄子とブッタネスカ・ソース バルサミコのアクセント

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

NORWEGIAN SALMON TARTARE cauliflower puree, tomato coulis
ノルウェー産 サーモンのタルタル カリフラワー・ピューレとトマトのクーリー

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

ROASTED HERBAL BREADED LAMB SHOULDER sherry vinaigrette, beurre noisette sauce
オーストラリア産 仔羊肩肉の香草パン粉焼き シェリー・ヴィネグレットと焦がしバター・ソース

DOLCI | ドルチェ |

MIXED CITRUS CREME BRULEE jasmine jelly
シトラスのクレーム・ブリュレ 茉莉花のジェラティーナとグレープフルーツ

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

本日のアイスクリーム

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, SALMON, CARROTS, YAMS, RADISH, CREAM SAUCE
自家製手打ちホウレン草のパッパルデッレ 秋鮭 里芋 人参 大根 クリーム・ソース

HOUSE-MADE GRANO ARSO BURNT WHEAT SPAGHETTI, SANMA - SAURY, LOTUS ROOTS, GARLIC OLIVE OIL
焦がし小麦の自家製手打ちスパゲッティ 釧路産秋刀魚と蓮根のアーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

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 CANADIAN BEEF CHUCK FLAP smoked mushroom puree, sour cream onion sauce
カナダ産 トリプルA牛肩ロースの網焼き 燻製マッシュルームのピューレとサワークリーム・オニオン・ソース

DOLCI | ドルチェ |

SWEET POTATO MONT BLANC caramelized apples, feuillantine
紅芋とリンゴのモンテ・ピアンコ

PARIS - BREST OF CASSIS & HAZELNUT
黒ずぐりとヘーゼルナッツのパリ・プレスト

TODAY'S ICE CREAM & SORBET

アイスクリームとソルベットの盛り合わせ