

Chef's LUNCH COURSE

ANTIPASTO MISTO

ASSORTED APPETIZER PLATE

本日の前菜盛合せ

PASTA

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

PESCE

FISH OF THE DAY

本日入荷鮮魚料理

CARNE

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

DOLCE

sweet potato mont blanc
caramelized apples, feuillantine
紅芋とリンゴのモンテ・ビアンコ

¥4,200

[税込 4,620]