

# LUNCH MENU

全てのセットに、ソフトドリンクbuffetが付きます。

## LUNCH COURSE A 3,000

Antipasto	蛸烏賊のマリナータ 野菜のクスクス 春キャベツサルサ
Pasta	ベネト風グリーンピースのズッパ リージエビーゼ
Carne	○以下より1品お選びください。 ・国産いわい鶏のアロースト サルサバルサミコドルチェ ・美明豚のグリッリア ケッカソース (+500円) ・国産牛ヒレのグリッリア サルサヴィーノロツソ (+1000円) ・国産牛ヒレ肉のロッシーニ ペリゲーソース (+2,500円)
Dolce	季節の果実のパナコッタ トルタプリマヴェーラ アマレット香る杏子のタルト (+300円)

## LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	蛸烏賊のマリナータ 野菜のクスクス 春キャベツサルサ
Primo piatto	ベネト風グリーンピースのズッパ リージエビーゼ
Pasta	国産鶏と新玉葱のラグー ローズマリーのフレグランツァ
Carne	○以下より1品お選びください ・国産いわい鶏のアロースト サルサバルサミコドルチェ ・美明豚のグリッリア ケッカソース (+400円) ・国産牛ヒレのグリッリア サルサヴィーノロツソ (+800円) ・国産牛ヒレ肉のロッシーニ ペリゲーソース (+2,300円)
Dolce	トルタプリマヴェーラ アマレット香る杏子のタルト

## LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	蛸烏賊のマリナータ 野菜のクスクス 春キャベツサルサ
Pasta	国産鶏と新玉葱のラグー ローズマリーのフレグランツァ
Pesce	メバルのアクアパッツァ
Carne	国産牛ヒレのグリッリア サルサヴィーノロツソ (+1500円でフォアグラ追加とペリゲーソースへ変更)
Dolce	トルタプリマヴェーラ アマレット香る杏子のタルト

## PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. 国産鶏と新玉葱のラグー ローズマリーのフレグランツァ
- B. ラザニア 牛筋のラグー サルサポモドーロ (+300円) / 1日15食限定

### OPTION

メイン	・美明豚のグリッリア ケッカソース (+1000円) ・国産牛ヒレのグリッリア サルサヴィーノロツソ (+1500円)
デザート	・ピッコロドルチェ (小さなデザート) (+300円) ・トルタプリマヴェーラ アマレット香る杏子のタルト (+500円)

# DRINK MENU

## ALCOHOLIC

シャンパーニュ Champagne	1,200
スパークリングワイン Sparkling wine	800
ザ・プレミアム・モルツ The PREMIAM MALT'S	500
ハウスワイン (赤/白) House wine (Red or White)	500
本日のワイン (赤/白) Today's Wine (Red or White)	800
ハイボール High-Ball	500

## NON-ALCOHOLIC

ノンアルコール スパークリングワイン Non-alcoholic sparkling wine	500
ノンアルコールワイン (赤/白) Non-alcoholic wine (Red or White)	500
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	500

## SOFT DRINK

オレンジジュース Orange juice	400
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	400
アップルジュース Apple juice	400
烏龍茶 Oolong tea	400
ジンジャーエール Ginger ale	400
コーラ Cola	400

## CAFE

コーヒー Coffee	400
紅茶 Darjeeling tea	400
アイスティ Iced tea	400
カフェオレ Cafe au lait	400
カプチーノ Cappuccino	400
エスプレッソ Espresso	400