

Festa Italiana!



{ LUNCH COURSE }

¥5,800 (tax incl. ¥6,380)

Aperitivo

スパイシーサルシッチャとアボカドのピアディーナ
Spicy Salsiccia and Avocado Piadina

Antipasto

胡瓜のガスパチョとかんぱちのマリネ 梅の香り
*Cucumber Gazpacho and Marinated Greater Amberjack Scented
with Pickled Apricot*

Primo piatto

トラパネーゼと焦がしコーンの冷製カッペリーニ
Trapanese and Burnt Corn Chilled Cappellini

Carne

仔羊のブラックパン粉焼きと夏野菜ソテー
Roasted Lamb with Black Breadcrumbs with Sauteed Summer Vegetables

UPGRADE +¥2,000 (tax incl. ¥2,200)

牛フィレ肉のロティと夏野菜ソテー
Roasted Beef Fillet and Sauteed Summer Vegetables

Dolce

桃とチーズケーキのコンポジション 白ワインジュレの余韻
Peach and Cheesecake Composition with Note of White Wine

Coffee or Tea

フェアトレードコーヒー or TWG 紅茶セレクション
Fair Trade Coffee or TWG Tea Selection

※食材の仕入れ状況などにより、メニューや産地が変更となることもございます。

*Menu items and production sites may vary depending on the availability of ingredients.