

【 Pranzo Giornale 】

ウィークデーランチ

～魚介と野菜を中心とした料理の数々をスモールポーションでお楽しみいただきます～

【島根県産食材を使った特別フェアメニュー】

(4月28日まで開催)

Soup / Starter / 1/2 Pasta / 1/2 Fish / Dessert / Coffee

¥4,500.-

スープ / Soup

連子鯛のクネルとわかめのスープ

Soup of quenelle and Wakame

前菜 / Starter

水蛸の炙りとはっさくのカルパッチョ

Seared octopus and Hassaku orange carpaccio

1/2 パスタ / Pasta

真アジのフリットと有機ほうれん草を練りこんだタリオリーニのクリームパスタ

Tagliolini cream pasta kneaded with spinach, topped with fried horse mackerel

1/2 魚料理 / Fish

浜田漁港直送 鮮魚のソテー 高濃度トマトのローストとあすっこと共に

Sauteed fresh fish with tomato roast and Asukko

ドルチェ(又はチーズ) / Dessert or Assorted cheese

～下記よりお好みのドルチェがお選びいただけます～

(本日のチーズ3種類盛合せへの変更も承ります。)

・ピエモンテ風カカオ風味のプリン 赤ワインのジェラートと共に

Pudding cacao flavor, red wine sorbet

・デコポン香るティラミス エスプレッソのジェラートと共に

Tiramisu with Dekopon flavor, espresso ice cream

※ピスタチオクリームとあまおうのミルフィーユ 甘酸っぱい苺のジェラート添え (+¥500)

Millefeuille of strawberry "Amaou" with pistachio cream, strawberry ice cream

(8%税金・10%サービス料 別)

8% Tax and 10% Service charge not included.

Pranzo-A) 前菜 / パスタ / ドルチェ / コーヒー

Starter / Pasta / Dessert / Coffee

...¥3,500~

Pranzo-C) 前菜 / パスタ / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー

Starter / Pasta / Maindish / Dessert / Coffee

...¥5,500~

前菜 / Starter

- ・鹿児島県産カンパチのカルパッチョ とんぶりと白バルサミコジュレのアクセント

Carpaccio of Kampachi fish with Tonburi and jelly of white balsamic vinegar

- ・バルマ産生ハムと季節野菜のサラダ仕立て

Parma prosciutto ham with salad

- ・燻製オイルでマリネしたサーモンとフレッシュトマトのジュレ 蒸のピュレと香味野菜

Salmon marinated with smoked oil, tomato jelly on turnip puree

- ※ フォワグラのソテー 金柑ローストと金柑ジャムの甘酸っぱいアクセント (+¥1,500)

Foie gras sauté, Kinkan roast and Kinkan jam

パスタ / Pasta

- ・海老とトマトクリームのスパゲッティ プッタネスカ風

Spaghetti puttanesca taste with shrimps and tomato cream

- ・鹿肉と茸のタリオリーニ くろみとクリームのソースに絡めて

Tagliolini with venison and mushrooms, cream sauce with walnut

- ※ ずわい蟹とからすみのスパゲッティ (+¥1,500)

Spaghetti with snow crab and dried botargo

メインディッシュ / Maindish

- ・本日の鮮魚のグリリア アンチョビとEXオリーブオイルのペルラ、レモンピュレと

Grilled fresh fish with pearl of extra virgin olive oil and anchovies, lemon puree

- ・仔牛肉とポルチーニのソテー ポルト酒 香るソースで

Veal meat and porcini mushroom sauté, Port wine sauce

- ※ 黒毛和牛の炭火焼き 本日の部位で (+¥1,500)

Kuroge-Wagyu steak

ドルチェ(チーズ3種類盛合せへの変更も承ります) / Dessert or Assorted cheese plate

- ・ピエモンテ風カカオ風味のプリン 赤ワインのジェラートと共に

Pudding cacao flavor, red wine sorbet

- ・デコボン香るティラミス エスプレッソのジェラートと共に

Tiramisu with Dekopon flavor, espresso ice cream

- ※ ピスタチオクリームとあまおうのミルフィーユ 甘酸っぱい苺のジェラート添え (+¥500)

Millefeuille of strawberry "Amaou" with pistachio cream, strawberry ice cream

(8%税金・10%サービス料 別)

8% Tax and 10% Service charge not included.

※ 当店の米は国産米を使用しております。