

【 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 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

※完熟マンゴーのミルフィーユ パッションフルーツソース ヨーグルトのソルベ添え (+¥500)

Millefeuille of ripe mango and yogurt sorbet, passion fruit sauce

(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

・白アスパラガスのパンナコッタ 緑アスパラガスのクーリ 赤海老マリネと共に
Panna cotta of asparagus with marinated shrimp, green asparagus coulis

・パルマ産生ハムと季節野菜のサラダ仕立て
Parma prosciutto ham with salad

※ 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

・ホタテ貝 稚貝と白うるいのボンゴレスパゲッティ ふきのとうの香り
Spaghetti vongole bianco with scallops and Urui, Fukinotou flavor

・鹿児島県阿久根産いのしし肉ときのごクリームソースに絡めたタリオリーニ
Tagliolini mushroom cream sauce with boar meat

※ じっくり煮込んだ黒毛和牛すじ肉のラギーパスタ (+¥1,000)
Fettuccine with simmered beef gristle sauce

※ 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

・本日の魚をアクアパッツァ風で あしたばと蛍烏賊と共に
Fish with Ashitaba and firefly squid, acqua pazza style

・香草でマリネしたイベリコ豚肩ロースの炭火焼き サルサヴェルデと春野菜のプレゼ添え
Charcoal grilled pork with salsa verde and spring vegetables

※ 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

※ 完熟マンゴーのミルフィーユ パッションフルーツソース ヨーグルトのソルベ添え (+¥500)
Millefeuille of ripe mango and yogurt sorbet, passion fruit sauce

(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。