

# 【 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～

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

¥4,500.-

### 前菜 / Starter-1

甘海老をのせたとうもろこしのピュレとアボカド

Shrimp on Corn puree

### 前菜 / Starter-2

北海道産わらさのサラダ仕立て ブランダードと共に

Raw fish "WARASA" and vegetable with brandade

### 1/2 パスタ / Pasta

茄子とししとうのスパゲッティ からすみをふりかけて

Spaghetti with eggplant and Shishito, dried botargo

### 1/2 魚料理 / Fish

島根県産しいらのフリット 甘酸っぱく蒸した野菜と粒マスタードソース

Fried fish "SHIIRA" with steamed vegetable, grained mustard sauce

### 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。)

・桃のロールケーキとコンポート 爽やかなヨーグルトのソルベを添えて

Peach roll cake and compote, with yogurt gelato

・ピンクグレープフルーツのスムージー 自家製リコッタチーズのクリームと共に

Pink grapefruit smoothie with homemade ricotta cheese cream

※4種の葡萄のマチェドニアとパンナコッタ レモングラス風味のソルベ添え(+¥500)

Macedonia(four kinds of grapes)and Panna cotta with lemongrass flavored sorbet

( 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

・軽く燻したノルウェーサーモンとスモールのサラダ いくら添え トマトピューレとサルサヴェルデのアクセント  
Smoked salmon and semoule salad, with ikra, tomato puree and basil sauce

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

※北海道産キングルビーメロン 爽やかなベルモット酒マリネ イタリア産生ハムを添えて (+ ¥500)  
King-Ruby melon and Parma prosciutto ham

パスタ / Pasta

・島根県産白イカとバジル風味のペペロンチーノ ホワイトセロリとしらすと共に  
Spaghetti peperoncino with cuttlefish and celery, Shirasu, basil flavor

・イタリア産モルタデッラと宮崎県産フレッシュきのこのクリームスパゲッティ セルパチコ添え  
Spaghetti cream sauce with Mortadella sausage and mushroom

※玉光園のきのこ海老のからすみスパゲッティ (+ ¥1,500)  
Spaghetti with mushroom and shrimp, dried botargo

※炙り鰻のジェノバ風スパゲッティ 鰻のフリットと共に (+ ¥1,000)  
Spaghetti Genovese with fried fish "HAMO"

メインディッシュ / Maindish

・本日の魚のグリリア どうもろこしのピューレ 濃縮したバルサミコと夏野菜のカポナータを添えて  
Grilled fish, with corn puree and balsamic vinegar, caponata

・宮崎県産黒豚と芋焼酎の煮込み ごぼうを添えて  
Stewed Miyazaki pork in Shochu, with burdock  
※宮崎県すき酒造芋焼酎「山猪」もご用意しております。(45cc +¥640)

※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

・桃のロールケーキとコンポート 爽やかなヨーグルトのソルベを添えて  
Peach roll cake and compote, with yogurt gelato

・ピンクグレープフルーツのスムージー 自家製リコッタチーズのクリームと共に  
Pink grapefruit smoothie with homemade ricotta cheese cream

※4種の葡萄のマチェドニアとパンナコッタ レモングラス風味のソルベ添え(+ ¥500)  
Macedonia(four kinds of grapes)and Panna cotta with lemongrass flavored sorbet

( 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。