

# 【 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

生しらすのカッペリーニ レモンを絞って

Cappellini with raw Shirasu, lemon

## 前菜 / Starter-2

水牛モッツァレラとトマトのカプレーゼ 初夏の野菜のサラダ

Caprese with summer vegetables

## 1/2 パスタ / Pasta

サマートリュフ香るタヤリン ミルクの泡と絡めて

Tajarin truffle flavor

## 1/2 魚料理 / Fish

海の幸ときのこのカルトッチョ

Cartoccio of seafood and mushroom

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

～下記より好みのドルチェがご選びいただけます～

(本日のチーズ3種類盛合せへの変更も承ります。)

・グリオット入りクレーム・ブリュレ マスカット香る白ワインジェラート アメリカンチェリーと共に

Crème brûlée with cherry and white wine gelato, muscat flavor

・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

※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

- ・バルマ産生ハムと季節野菜のサラダ仕立て

Parma prosciutto ham with salad

[1日20食限定] ※軽く炙った平貝のカルパッチョとアボカドのサラダ仕立て 甘酸っぱいさくらんぼと共に (+¥1,500)

Razor clam carpaccio with avocado mousse and cherry

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

- ※玉光園のきのここと海老のからすみスパゲッティ (+¥1,500)

Spaghetti with mushroom and shrimp, dried botargo

- ※炭火で炙った鮎のスパゲッティ 山椒風味 稚鮎フリットと肝のタブナード添え (+¥1,000)

Spaghetti with AYU fish, SANSHO flavor

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

- ・香草でマリネしたイベリコ豚肩ロースの炭火焼き サルサヴェルデと野菜のプレゼ添え

Charcoal grilled pork with salsa verde and 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

- ・グリオット入りクレーム・ブリュレ マスカット香る白ワインジェラート アメリカンチェリーと共に

Crème brûlée with cherry and white wine gelato, muscat flavor

- ・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

- ※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。