

## 【 Pranzo Speciale 】

～週末・休日限定 シェフの特別料理コース～

Starter / Pasta / Maindish / Dessert / Coffee

¥8,000.-

### 前菜 / Starter

清流で育てた鯉のカルパッチョとアボカド からしマスタードのアクセント

Carp fish with avocado and mustard, KARASHI

### パスタ / Pasta

玉光園のきのここと海老のからすみスパゲッティ

Spaghetti with mushroom and shrimp, dried botargo

### 肉料理 / Meat

黒毛和牛の炭火焼き 本日の部位で

Kuroge-Wagyu steak

### 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-C) 前菜 / パスタ / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー ...¥5,500~**

Starter / Pasta / Maindish / Dessert / Coffee

**Pranzo-B) パスタ / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー (週末・休日メニュー) ...¥4,500~**

Pasta / Maindish / Dessert / Coffee (Menu served on weekend, holiday)

**Pranzo-A) 前菜 / パスタ / ドルチェ / コーヒー ...¥3,500~**

Starter / Pasta / Dessert / Coffee

### 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 セルバチコ添え  
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 と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 sorbeto

( 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。