

# LUNCH

## 平日限定 LUNCH SET 1500

### APPETIZER

Green Salad  
グリーンサラダ

### PASTA

※下記よりお料理をお選びください

Spaghettini with Homemade Salsiccia and Spring Cabbage Cream  
自家製サルシッチャと春キャベツのクリーム スパゲッティーニ

Fettuccine with Minced Beef "Bolognese"  
牛肉のボロネーゼ フェットチーネ

### DESSERT

Basque Cheesecake (+900)  
バスクチーズケーキ(+900)

Coffee or Tea  
コーヒーもしくは紅茶

# LUNCH

## SEASONAL COURSE

3200

### APPETIZER

Seared Spanish Mackerel Carpaccio

炙り 鯖のカルパッチョ

### SOUP

Carrot Potage

人参のポタージュ

### PASTA

Spaghettini with Homemade Salsiccia and Spring Cabbage Cream

自家製サルシッチャと春キャベツのクリーム スパゲッティーニ

### MAIN

※下記よりお料理をお選びください

Chicken Thigh and Mushroom Involtini

鶏もも肉とキノコのインボルティーニ

Grilled Beef Misuji (+1,500)

牛ミスジのグリル(+1,500)

### DESSERT

※下記よりお料理をお選びください

Marinated Strawberry with Vanilla Ice Cream

あまりのマリネ バニラアイス添え

Tiramisu

ティラミス

Assorted Ice Cream

アイスクリームの盛り合わせ

Basque Cheesecake (+300)

バスクチーズケーキ(+300)

Coffee or Tea

コーヒーもしくは紅茶

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

# LUNCH

## CHEF'S COURSE 6800

### APPETIZER

Seared Spanish Mackerel Carpaccio

炙り鯖のカルパッチョ

### HOT APPETIZER

Grilled White Asparagus with Egg "Milanese"

ホワイトアスパラガスのミラネーゼ

### PASTA

Linguine With Fresh Mussels and Tomato

フレッシュムール貝とトマトのリングイネ

### MAIN

※下記よりお料理をお選びください

Grilled Duck with Vincotto Sauce

鴨肉のグリル ヴィンコットソース

Grilled "Omi" Wagyu Beef (+2,000)

近江牛のグリル (+2,000)

### DESSERT

Strawberry and Milk Chocolate Tart

あまりんとミルクチョコレートのタルト

Coffee or Tea

コーヒーもしくは紅茶

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。