



LUNCH

SEASONAL

3,500

APPETIZER

Marinated Octopus and Seasonal Vegetable Salad
タコのマリネと旬野菜のサラダ

SOUP

Chilled Pumpkin Potage
かぼちゃの冷製ポタージュ

PASTA

※下記よりお料理をお選びください

Spaghettini with pacific Saury Puttanesca
秋刀魚のプッタネスカ スパゲッティーニ

Spaghettini with Homemade Salsicci and Manganji Peppers
自家製サルシッチャと万願寺とうがらし スパゲッティーニ

Fettuccine with Fresh Sea Urchin Cream Sauce +500
生うにのクリームソース フェットチーネ +500

MAIN

※下記よりお料理をお選びください

Grilled Chicken with Summer Vegetable Peperonata
鶏もも肉のグリル 旬野菜のマリネ

Grilled Salmon, Mantua Style
サーモンのグリル マントヴァ風

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

Nagano Purple Grape & Milk Gelato
長野パープルとミルクのジェラート

Lemon Tiramisu
レモンのティラミス

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

CHEF'S

6,800

AMUSE

Potato Pie with Black Truffle
黒トリュフのポテトパイ

APPETIZER

Amberjack Carpaccio
カンパチのカルパッチョ

HOT APPETIZER

Deep-fried Conger Eel with Marinated Aromatic Vegetables
穴子のフリット 香味野菜のマリネ

PASTA

※下記よりお料理をお選びください

Spaghettini with Homemade Salsicci and Manganji Peppers
自家製サルシッチャと万願寺とうがらし スパゲッティーニ

Linguine Vongole Bianco with Sea Urchin and Clams +700
生うにとあさりのボンゴレビアンコ +700

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 Lamb with Chimichurri Sauce +700
ラムのグリル チミチュリソース +700

Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin +2,000
黒毛和牛サーロインのグリル +2,000

DESSERT

Shine Muscat and Crémét d'Anjou
シャインマスカットとクレームダンジュ

Coffee or Tea
コーヒーもしくは紅茶