

MENU DI PRANZO

GENNAIO • 2026

¥ 9,400

(¥10,340 税込)

<Stuzzichino>

立川 小山農園より
冬野菜のミネストローネ

<Antipasto Freddo>

長崎より 冬鯖のマリネ
～紅玉 ゴルゴンゾーラ～

<Antipasto Caldo>

月光百合根とトリュフのロースト
～ポルチーニ茸のクリームソース～

<Primo Piatto>

鱈の白子と春菊のペペロンチーノ
～スパゲッティー～

<Primo Piatto>

ブラータとバジリコのカレッティエッタ
～ピーチ～

<Pesce>

アンコウのムニエル
～発酵キャベツのソース～

< Carne >

和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
～ペポーズ～

< Dolce >

ドルチェの盛り合わせ or チーズの盛り合わせ
小菓子
コーヒー 紅茶

お苦手・量の調節はスタッフまでお気軽にお申し付けください

MENU DI PRANZO

GENNAIO • 2026

¥ 6,100

(¥ 6,710 税込)

<Stuzzichino>

立川 小山農園より
冬野菜のミネストローネ

< Antipasto >

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・牡蠣と生ハム
- ・ポルケッタ
- ・苺とマスカルポーネ
- ・鯖のマリネ
- ・黒豆のタルト
- ・蛸と新生姜のポテトサラダ

< Pasta >

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・白子と春菊のペペロンチーノ
- ・カレッティエツラ

<Pesce>

アンコウのムニエル
～発酵キャベツのソース～

< Carne >

和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
～ペポーズ～

< Dolce >

ドルチェの盛り合わせ or チーズの盛り合わせ

小菓子

コーヒー 紅茶

お苦手・量の調節はスタッフまでお気軽にお申し付けください

MENU DI PRANZO

GENNAIO • 2026

¥ 4,500

(¥ 4,950 税込)

<Stuzzichino>

立川 小山農園より
冬野菜のミネストローネ

< Antipasto >

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・牡蠣と生ハム
- ・ポルケッタ
- ・苺とマスカルポーネ
- ・鯖のマリネ
- ・黒豆のタルト
- ・蛸と新生姜のポテトサラダ

< Pasta >

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・白子と春菊のペペロンチーノ
- ・カレッティエツラ

< Secondo >

アンコウのムニエル
～発酵キャベツのソース～

または

和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
～ペポーゾ～

< Dolce >

ドルチェの盛り合わせ or チーズの盛り合わせ

小菓子

コーヒー 紅茶

お苦手・量の調節はスタッフまでお気軽にお申し付けください