

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～

<Primo Piatto>

ブーラータとバジリコのカレッティエッラ
～ピーチ～

<Pesce>

アンコウのムニエル
～発酵キヤベツのソース～

<Carne>

和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
～ペポーネ～

<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 |
| ・カレッティエッラ |

< 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
～ペポーネ～

< 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 |
| ・カレッティエッラ |

< 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