

# MENU DI PRANZO

MARZO • 2026

¥ 6,100

( ¥ 6,710 税込 )

<Stuzzichino>

新玉葱のムース  
～トマトのジュレ～

< Antipasto >

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・ グジェール 生ハム
- ・ 蛸
- ・ 立川産うど
- ・ 豚 人参 みかん
- ・ キウイフルーツ
- ・ 桜マス

< Pasta >

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・ 仔羊と空豆のラグービアンコ
- ・ 浅利と菜の花のクリームソース

<Pesce>

佐渡より 鯉のインパデッラ  
～春キャベツと桜海老のラヴィゴットソース～

< Carne >

ハンガリー産 鴨のロースト  
～ブラッドオレンジソース デュカのアクセント～

< 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

MARZO • 2026

¥ 4,500

(¥ 4,950 税込)

<Stuzzichino>

新玉葱のムース  
～トマトのジュレ～

< Antipasto >

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・ グジェール 生ハム
- ・ 蛸
- ・ 立川産うど
- ・ 豚 人参 みかん
- ・ キウイフルーツ
- ・ 桜マス

< Pasta >

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・ 仔羊と空豆のラグービアンコ
- ・ 浅利と菜の花のクリームソース

< Secondo >

佐渡より 鯿のインパデッラ  
～春キャベツと桜海老のラヴィゴットソース～  
または

ハンガリー産 鴨のロースト  
～ブラッドオレンジソース デュカのアクセント～

< 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