

# MENU DI PRANZO

APRILE • 2026

¥ 9,400

(¥10,340 税込)

<Stuzzichino>

春豆と豆乳のブランマンジェ

<Antipasto Freddo>

縞鯨の昆布締め

～立川産うど 塩苺のインサラータ～

<Antipasto Caldo>

リードヴォーのムニエル

～アスパラガスのソース～

<Primo Piatto>

富山より蛍烏賊 うるいのペペロンチーノ

～スパゲッティー～

<Primo Piatto>

桜海老と葉わさびのトマトクリームソース

～ピーチ～

<Pesce>

佐渡より真鯛のバポーレ

～蕎味噌ブルーブランソース～

<Carne >

オーストラリア産

仔羊もも肉のロースト

<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

APRILE • 2026

¥ 6,100

(¥ 6,710 税込)

<Stuzzichino>

春豆と豆乳のブランマンジェ

< Antipasto >

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・ 地鶏のフリット
- ・ シラスと抹茶のタルト
- ・ カリフラワーとミモレット
- ・ 苺とビーツの白和え
- ・ 桜海老のチュロス
- ・ リエットの最中

< Pasta >

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・ 蛸ととうりのペペロンチーノ
- ・ サルシッチャと葉わさびのトマトソース

<Pesce>

佐渡より真鯛のバポーレ  
～ 露味噌ブルーブランソース～

< Carne >

オーストラリア産  
仔羊もも肉のロースト

< 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

APRILE • 2026

¥ 4,500

(¥ 4,950 税込)

<Stuzzichino>

春豆と豆乳のブランマンジェ

< Antipasto >

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・地鶏のフリット
- ・シリラスと抹茶のタルト
- ・カリフラワーとミモレット
- ・苺とビーツの白和え
- ・桜海老のチュロス
- ・リエットの最中

< Pasta >

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・蛍烏賊とうるいのペペロンチーノ
- ・サルシッチャと葉わさびのトマトソース

< Secondo >

佐渡より真鯛のバポーレ  
～ 蕎麦味噌ブルーブランソース～

または

オーストラリア産  
仔羊もも肉のロースト

< 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