

# MENU DI PRANZO

DICEMBRE • 2025

¥ 9,400

( ¥10,340 税込 )

<Stuzzichino>

パパロット

<Antipasto Freddo>

鰯 紅くるり大根 紅マドンナ  
～山葵とヨーグルトのソース～

<Antipasto Caldo>

フォアグラとゆり根の茶わん蒸し

<Primo Piatto>

自家製カラスミのペペロンチーノ  
～サルサ ポモドーロ～

<Primo Piatto>

ピスタチオとトリュフの軽いクリームソース  
～タヤリン～

<Pesce>

真鯛のバポーレ  
～春菊のソース～

< Carne >

豚のヒレ肉 サルティンボッカ  
～バルサミコソース～

< 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

DICEMBRE • 2025

¥ 6,100

( ¥ 6,710 税込 )

<Stuzzichino>

パパロット

< Antipasto >

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・ 鰯と紅くるり大根
- ・ 林檎とセロリのインサラータ
- ・ シラスのウフマヨ
- ・ 焼き芋 ゴルゴンゾーラ 生ハム
- ・ ドライカレーとピーマン
- ・ 白レバーとトリュフ

< Pasta >

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・ ブッタネスカ
- ・ ピスタチオとリコッタのクリームソース

<Pesce>

真鯛のバポレー

～春菊のソース～

< Carne >

豚のヒレ肉 サルティンボッカ

～バルサミコソース～

< 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

DICEMBRE • 2025

¥ 4,500

( ¥ 4,950 税込 )

<Stuzzichino>

パパロット

< Antipasto >

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・鰯と紅くるり大根
- ・林檎とセロリのインサラータ
- ・シラスのウフマヨ
- ・焼き芋 ゴルゴンゾーラ 生ハム
- ・ドライカレーとピーマン
- ・白レバーとトリュフ

< Pasta >

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・プッタネスカ
- ・ピスタチオとリコッタのクリームソース

< Secondo >

真鯛のバポーレ

～春菊のソース～

または

豚のヒレ肉 サルティンボッカ

～バルサミコソース～

< 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