MENU DI PRANZO

FEBBRAIO・2026

¥ 6,100

(¥ 6,710 税込)

<Stuzzichino>

長崎より
“究極の大根”のズッパ

< Antipasto >

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

・蝦夷鹿のブレザオラ
・海老のタルタル
・月光ゆり根のロースト
・イクラのフラン
・赤かぶのインサラータ
・菜の花のブルスケッタ

< Pasta >

パスタ 2 種類の盛り合わせ

・蕗の薹のペペロンチーノ
・牛すね肉のラグー

<Pesce>

鰆の低温ロースト
～ピスタチオとリコッタのソース～

< Carne >

スペアリブと
ちりめんキャベツの煮込み

< 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

FEBBRAIO・2026

¥ 4,500

(¥ 4,950 税込)

<Stuzzichino>

長崎より
“究極の大根”のズッパ

< Antipasto >

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

・蝦夷鹿のブレザオラ
・海老のタルタル
・月光ゆり根のロースト
・イクラのフラン
・赤かぶのインサラータ
・菜の花のブルスケッタ

< Pasta >

パスタ 2 種類の盛り合わせ

・蕗の薹のペペロンチーノ
・牛すね肉のラグー

< Secondo >

鰆の低温ロースト
～ピスタチオとリコッタのソース～

または

スペアリブと
ちりめんキャベツの煮込み

< 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