

# Prefix Lunch

3,200

## Soup

安納芋のクリームスープ  
*Anno Sweet Potato Cream Soup*

## Appetizer

[下記より一品をお選び下さい]

炙りカツオのカルパッチョ 葱と柚子のソース  
*Broiled Bonito Carpaccio with Green Onion and Citrus Sauce*

秋刀魚と秋茄子のベッカフィーコ  
*Pacific saury and Autumn Eggplant Beccafico*

## Pasta

[下記より一品をお選び下さい]

淡路島産玉葱 アマトリチャーナ スパゲッティーニ  
*Spaghetini with Awaji Island region Onion Amatriciana*

鶏のラグーと牛蒡 フェットチーネ  
*Fettuccine with Chicken Ragu and Burdock*

ズワイ蟹とルッコラのクリーム フェットチーネ  
*Fettuccine with Snow Crab and Arugula Cream*

## Main

[下記より一品をお選び下さい]

カンパチと旬野菜 ハーブソテー  
*Greater Amberjack and Seasonal Vegetables with Sauted Herbs*

国産豚肩ロースのグリル 栗のピューレとバルサミコ  
*Grilled Pork Shoulder with Chestnut Puree and Balsamic*

国産牛フィレ肉のグリル タスマニア産マスタードのソース(+700円)  
*Grilled Beef Fillet with Tasmanian Mustard Sauce*

## Dessert

全7種の中からお選び頂けます。内容に関しては、ディスプレイをご用意しておりますので、スタッフまでお尋ね下さい。

パン / コーヒー・紅茶

※次回変更は11月8日を予定しております

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問合せください。  
Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.

表示価格は既に8%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。  
All prices include 8% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff.