

# PREFIX LUNCH

3,200

## < Appetizer >

[ 下記より1品をお選びください ]

三河産ほうれん草と胡桃のシーザーサラダ

まぐろのカルパッチョ レモン山葵ヴィネグレット

帆立とじゃがいものオープン焼き

## < Soup >

カリフラワーのクリームスープ

## < Pasta >

[ 下記より1品をお選びください ]

寒鰯と春菊のアーリオオーリオ スパゲッティーニ

パンチェッタとちりめんキャベツのアラビアータ スパゲッティーニ

名古屋コーチンのラグービアンコ ウィンタートリュフ 生ペンネ(+500)

## < Main >

[ 下記より1品をお選びください ]

ガリシア栗豚肩ロースのハーブグリル 燻製塩

鱈と小松菜のヴァプール フュメと白ワインのソース

黒毛和牛モモ肉と根菜のロースト 赤ワインソース(+1000)

## < Dessert >

[ 下記より1品をお選びください ]

クラシックシュークリーム

苺とピスタチオのセミフレッド

バスクチーズケーキ

本日のアイス・シャーベット

【次回は2月2日(水)に内容を変更いたします】

食材の仕入れ状況などにより予告なく内容を変更する場合がございます。ご了承ください。

Please note, menus are subject to change due to product availability.

表示価格は既に10%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を頂戴致します。

All prices include 10% tax. 10% service charge will be added to your bill.

事前のご予約必須

# PREMIUM LUNCH

4,500

## < Appetizer >

マグロのカルパッチョ レモン山葵ヴィネグレット

## < Pasta >

[ 下記より1品をお選びください ]

寒鰯と春菊のアーリオオーリオ スパゲッティーニ

パンチェッタとちりめんキャベツのアラピアータ スパゲッティーニ

名古屋コーチンのラグービアンコ ウィンタートリュフ 生ペンネ(+500)

## < Fish >

鱈と小松菜のヴァプール フュメと白ワインのソース

## < Main >

黒毛和牛モモ肉と根菜のロースト 赤ワインソース

## < Dessert >

[ 下記より2品をお選びください ]

クラシックシュークリーム

苺とピスタチオのセミフレッド

バスクチーズケーキ

本日のアイス・シャーベット

【次回は2月2日(水)に内容を変更いたします】

食材の仕入れ状況などにより予告なく内容を変更する場合がございます。ご了承ください。

Please note, menus are subject to change due to product availability.

表示価格は既に10%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を頂戴致します。

All prices include 10% tax. 10% service charge will be added to your bill.