
LUNCH

A 前菜+パスタ

1,800yen

B 前菜+パスタ+メインディッシュ

2,800yen

————— 前菜 —————

A イタリア産生ハムと彩り野菜の盛り合わせ

B 本日の前菜盛り合わせ

————— パスタ —————

新鮮な生ウニのクリームスパゲティ

カナダ産オマール海老のトマトスパゲティ

おおいた豊後牛のボロネーゼ スパゲティ 温泉卵のせ

フルーツマトとモッツアレラのジェノベーゼ バジリコ風味

イカ墨をねりこんだタリオリーニ カラスミがけ

ゴルゴンゾーラチーズのペンネ

————— メインディッシュ —————

本日の鮮魚のカツレツ カニ入りタルタルソース

仔牛フィレ肉のサルティンボッカ（生ハム包み焼き）

仔羊骨付のロースト 香草風味

スパイスをつけた京鴨のロースト マンゴーヴィネグレットソース

フォアグラ入り黒毛和牛ハンバーグステーキ **A** ランチの方もお選び頂けます

————— デザート —————

A 小さなデザート 又は デザート盛り合わせ +300yen

B 本日のデザート盛り合わせ

————— お飲み物 —————

コーヒー・カフェモカ

カプチーノ・ココア・紅茶

LUNCH

☐ 前菜+パスタ+魚料理+メインディッシュ

3,800yen

————— 前菜 —————

シェフおまかせ前菜盛り合わせ

————— パスタ —————

新鮮な生ウニのクリームスパゲティ
カナダ産オマール海老のトマトスパゲティ
おおいた豊後牛のボロネーゼ スパゲティ 温泉卵のせ
フルーツマトとモッツアレラのジェノベーゼ バジリコ風味
イカ墨をねりこんだタリオリーニ カラスミがけ
ゴルゴンゾーラチーズのペンネ

————— 魚料理 —————

本日の鮮魚のカツレツ カニ入りタルタルソース

————— メインディッシュ —————

仔牛のフィレ肉のサルティンボッカ（生ハム包み焼き）

————— デザート —————

本日のデザート盛り合せ

————— お飲み物 —————

コーヒー・カフェモカ
カプチーノ・ココア・紅茶

—— サイドメニュー ——

| | |
|-----------------|----------|
| グリーンサラダ | 600yen |
| ポタージュスープ | 600yen |
| 自家製ピクルス&オリーブ | 500yen |
| ガーリックトースト | 600yen |
| フライドポテト | 500yen |
| 生ハム&モルタデッラ盛り合わせ | 800yen |
| 仔羊背肉の香草焼 | 1,500yen |

—— デザート ——

| | |
|--------|--------|
| ティラミス | 400yen |
| パンナコッタ | 400yen |
| アフォガード | 400yen |
| バニラアイス | 400yen |
| 本日のタルト | 400yen |

お子様コース

800yen

小学生以下のお子様に限らせていただきます。

ミートソーススパゲティ

又は

スモークサーモンとほうれん草のクリームスパゲティ

自家製パン／バニラアイス／オレンジジュース