
LUNCH

A 前菜+パスタ

1,800yen + 144yen税

B 前菜+パスタ+メインディッシュ

2,800yen + 224yen税

————— 前菜 —————

A イタリア産生ハムと彩り野菜の盛り合せ

B 本日の前菜盛り合わせ

————— パスタ —————

下記から一品お選びください

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

九重バジルとフルーツトマトのジェノベーゼ モッツァレラチーズ添え

海老と夏野菜のスパゲティ レモン風味

トリュフのカルボナーラ

————— メインディッシュ —————

下記から一品お選びください

魚介のグリルミスト レモン添え

仔牛フィレ肉のピッツァイオーラ (ピッツァ職人風)

国産牛ロースのタリアータ バルサミコソース

フォアグラ入り豊後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 —————

下記から一品お選びください

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 —————

別記よりお選びください

————— 魚料理 —————

魚介のグリルミスト レモン添え

————— メインディッシュ —————

国産牛ロースのタリアータ バルサミコソース

————— デザート —————

本日のデザート盛り合せ

————— お飲み物 —————

下記から一品お選びください

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