

PRANZO A

2000(税込)

《 Zuppa 》

畑のスープ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

雪国茸とからすみのアーリオ・オーリオ
メッツェリングイネ

黒毛和牛と牛蒡のポロネーゼ 山椒風味
スパゲッティ

秋鯖のプッタネスカ
スパゲッティ

九条葱とゴルゴンゾーラのクリームソース
じゃが芋のニョッキ 胡桃添え

《 Dolce 》

本日のおまかせジェラート

PRANZO B

3000(税込)

《 Antipasto 》

本日のシェフおすすめ前菜

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

雪国茸とからすみのアーリオ・オーリオ
メッツェリングイネ

黒毛和牛と牛蒡のポロネーゼ 山椒風味
スパゲッティ

秋鯖のプッタネスカ
スパゲッティ

九条葱とゴルゴンゾーラのクリームソース
じゃが芋のニョッキ 胡桃添え

《 Dolce 》

(下記3種よりお選び下さい)

* ピエモンテ風パンナコッタ

葡萄とフランボワーズの小さな一皿

* 発酵バターケーキ 栗のクリームとチョコレート

* 本日のおまかせジェラート

PRANZO C

4000(税込)

《 Antipasto 》

秋のラ・セッテ前菜盛り合わせ

《 Second Antipasto 》

季節のポタージュ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

雪国茸とからすみのアーリオ・オーリオ
メッツェリングイネ

黒毛和牛と牛蒡のポロネーゼ 山椒風味
スパゲッティ

秋鯖のプッタネスカ
スパゲッティ

九条葱とゴルゴンゾーラのクリームソース
じゃが芋のニョッキ 胡桃添え

《 Second 》

(下記5種よりお選び下さい)

本日のお魚料理

キングポーク肩ロースのスモークグリエ

鴨胸肉のロースト

和牛頬肉の日本酒煮込み

和牛ロース肉のタリアータ(+800)

《 Dolce 》

(左記3種よりお選び下さい)