

## Menù pranzo stagionale | 季節のランチメニュー

### Menù 4 portate | 4皿のコース ¥8,000

Amuse, Antipasto, Primo, Secondo, Dolce, Caffé

*Amuse, Apetizer, Farst, Secondo, Dessart, coffee*

アミューズ、前菜、パスタ、メインディッシュ、デザート、コーヒー

### Menù 3 portate | 3皿のコース ¥6,000

Amuse, Antipasto o Primo, Secondo, Dolce, Caffé

*Amuse, Apetizer or Farst, Secondo, Dessart, coffee*

アミューズ、前菜又はパスタ、メインディッシュ、デザート、コーヒー

un'ulteriore 10% di servizio e 8% di tasse saranno aggiunti al totale

*An 10% discretionary service charge and 8% consumption tax will be applied to the total amount*

別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます

## Antipasto *Apetizer* 前菜

### Tonno scottato con cavolfiore

*Seared Tuna with cauliflower*

本舗のスコットアート カリフラワー

## Pasta *Pasta* パスタ

### Fagottelli HEINZ BECK

*Fagottelli HEINZ BECK*

ファゴテッリ ハイイツベック

(ローマ本店「ラ・ペルゴラ」で生み出された、ハイイツシェフのスペシャリテ カルボナーラ)

## Secondi Piatti *Main dish* メインディッシュ

### Pesce del giorno con finocchio, arancia e olive disidratate

*Fish of the day with fennel, orange and freeze dry olives*

本日の鮮魚 ウイキョウ オレンジ オリーブのフリーズドライ

~ ~ ~

### Manzo in crosta di mandorle tostate con polenta e frutti rossi

*Beef in almonds toast filled with polenta and red fruits*

トーストしたアーモンドを纏った国産牛のフィレ肉 ポレンタと赤い果実

## Dessert *Dessert* デザート

### Caramello su caramello

*Caramel on caramel*

キャラメル オン キャラメル

### Petit four & Caffé o té

*Petit four and coffee or tea*

プチフルとカフェ又はティー

\* 季節の一皿を別途でご注文頂けます。

### Ricci di mare con mela e sadano

*Sea urchin, apple and celery*

北海道蝦夷バフウニ リンゴ セロリ (¥2000)