

## 8月 LUNCH

～ プリフィクスランチ ～

Aコース ¥2,500 《アミューズ・前菜・パスタ・ドルチェ・カフェ》

Bコース ¥3,500 《アミューズ・前菜・パスタ・メイン・ドルチェ・カフェ》

### Amuse

ピニャコラーダのグラニテ

### Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(20品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

### Bread

自家製パン

### Pasta

下記よりお選びください

1. 夏豆と木樽熟成のアンチョビ ペコリーノチーズ
2. 炭火焼き地鶏 玉蜀黍
3. アラビアータ

### Main

下記よりお選びください

1. 牛サガリ炭火焼き レフォールとエシャロット
2. 鹿児島・ふくどめ小牧場より サドルバック豚 ロース肉炭火焼き
3. 黒毛和牛のビステッカ スリランカ産生胡椒 (+¥800)

### Dessert

本日のデザート

食後のお飲み物

※5名様以上でのご利用の際は、事前にメニューをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。  
※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

## 8月 LUNCH

(ディナーコースと同じ内容になっております)

～ 季節のコース ～

### Amuse

枝豆く湯上がり娘〉ペコリーノチーズチュイル

### 1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

### 2° Appetizer

真つぶ貝のオープン焼き  
エスカルゴ風味

### Bread

自家製パン

### Pasta

スパゲッティ  
炭火焼き地鶏 玉蜀黍

### Salada

夏野菜サラダ ピニャコラーダのグラニテ

### Main dish

鹿児島・ふくどめ小牧場より  
サドルバック豚 ロース肉炭火焼き ハニースライス

### Dessert

パッションフルーツのカッサータ

食後のお飲み物

¥6,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にメニューをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。  
※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

## 8月 LUNCH

(ディナーコースと同じ内容になっております)

～リナシメントコース～ 当店のスペシャリテを中心とした内容です。

### Amuse

枝豆く湯上がり娘>ペコリーノチーズチュイル

### 1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

### 2° Appetizer

旬魚 フレーグラ 有機野菜

### Bread

自家製パン

### Pasta

タヤリンドリュフ

ランゲの宝物《オッチェッリさん》のクルティン

### Salada

夏野菜サラダ ピニャコラーダのグラニテ

### Main dish

黒毛和牛のビステッカ スリランカ産 生胡椒

### Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥8,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にメニューをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

# 8月 DINNER

～ 季節のコース ～

## Amuse

枝豆〈湯上がり娘〉ペコリーノチーズチュイル

## 1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

## 2° Appetizer

真つぶ貝のオープン焼き  
エスカルゴ風味

## Bread

自家製パン

## Pasta

スパゲッティ  
炭火焼き地鶏 玉蜀黍

## Salada

夏野菜サラダ ピニャコラーダのグラニテ

## Main dish

鹿児島・ふくどめ小牧場より  
サドルバック豚 ロース肉炭火焼き ハニースライス

## Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥6,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にメニューをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。  
※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

## 8月 DINNER

～リナシメントコース～ 当店のスペシャリテを中心とした内容です。

### Amuse

枝豆〈湯上がり娘〉ペコリーノチーズチュイル

### 1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

### 2° Appetizer

旬魚 フレーグラ 有機野菜

### Bread

自家製パン

### Pasta

タヤリントリュフ

ランゲの宝物《オッチェッリさん》のクルティン

### Salada

夏野菜サラダ ピニャコラーダのグラニテ

### Main dish

黒毛和牛のビステッカ スリランカ産・生胡椒

### Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥8,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にメニューをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。  
※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

## A LA CARTE

～ アラカルト ～

### アミューズ

枝豆〈湯上がり娘〉ペコリーノチーズチュイル  
¥800

### 前菜

インサラティッシマ・リナシメント

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

¥2,800

旬魚 フレーグラ 有機野菜

¥2,800

真つぶ貝のオーブン焼き

エスカルゴ風味

¥2,400

### パスタ

スパゲッティーニ

夏豆と木樽熟成のアンチョビ

ペコリーノチーズ

¥1,900

スパゲッティ

炭火焼き地鶏 玉蜀黍

¥1,900

タヤリン ランゲの宝物《オッチェッリさん》のクルティン (トリュフ+800円)

¥2,000

## A LA CARTE

～ アラカルト ～

メイン

牛サガリ炭火焼き  
レフォールとエシャロット  
¥2,200

鹿児島・ふくどめ小牧場より  
サドルバック豚 ロース肉炭火焼き ハニースライス  
¥2,200

黒毛和牛のビステッカ スリランカ産 生胡椒  
¥3,600

チーズ

チーズの盛り合わせ  
¥1,500

デザート

パッションフルーツのカッサータ  
¥800