
LUNCH

前菜+パスタ

2,300yen

前菜+パスタ+メインディッシュ

3,300yen

前菜

オードブル盛り合わせ
シラスとアスパラガスのテガミーノ
焼きカンパーニュ 彩り野菜のピクルスとブルスケッタ
蟹とブロッコリータルタル セルクル仕立て
しまうら真鯛のカルパッチョ 平兵衛酢のジュレと共に
佐土原茄子とモッツアレラチーズのカプレーゼ
バーニャカウダ

パスタ

ウニのクリームソース スパゲッティ
宮崎牛のラグー ショートパスタリガトーニ
ベーコンと宮崎キノコのトマト スパゲッティ
シラスと大葉のペペロンチーノ カラスミを添えて
さつま芋のニョッキ ゴルゴンゾーラのクリームソース
カルボナーラ スパゲッティ
あじ豚のボロネーゼ スパゲッティ
(ショートパスタをロングパスタに変更も出来ます)

メインディッシュ

五ヶ瀬ぶどうカンパチと香草のカダイフ焼き 赤ピーマンソース
スズキのソテー ホワイトバルサミコ風味カポナータ添え ルッコラジェノベーゼソース
甘鯛のうろこ焼きと佐土原茄子のグリル ズッキーニのチャウダーと共に
西米良サーモンのムニエル 爽やかなバジルソース ドライトマト添え

国産牛のタリアータと彩り野菜のグリル バルサミコソース
あじ豚のグリル アラビアータソースとチーズソース
仔牛のカツレツミラノ風 ルッコラとトマトのサラダ添え
地頭鶏のボルベッティーニとジャガイモのチーズムース
桜姫鶏のナポリターナと宮崎キノコのフリット添え
イベリコ豚のラグーと焼き野菜 ホウレン草のクルトン添え

骨付きイベリコ豚のグリル 柚子バター添え (+1,500yen)
宮崎牛ロース肉のソテーと彩り野菜のグリル (+3,000yen)

デザート&コーヒー (+700yen)

お好みのデザートをお選びください
本日のデザート or デザート盛り合わせ or パンナコッタ

お子様ランチ

900yen

ボロネーゼ スパゲッティ/チーズハンバーグ/エビフライ タルタルソース/ソフトロール
バニラアイスクリーム

※当店は、国産米を使用しています。 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※料金は税金・サービス料を含みます。 ※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

