

LUNCH



前菜  
Appetizer

+

パスタ  
Pasta

2,300yen

前菜  
Appetizer

+

パスタ  
Pasta

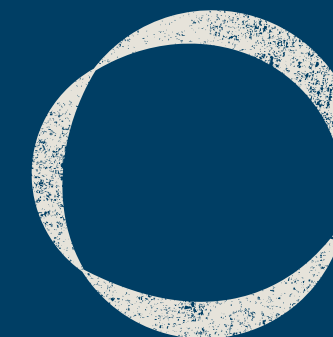
+

メインディッシュ  
Main dish

3,300yen

\*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。

We use rice grown in Japan.  
Menu items may change due to market availability.  
The price includes tax and service charge.  
Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.



前菜 Appetizer

オードブル盛り合わせ  
Hors d'oeuvre

魚介のガスパシオ  
Chilled seafood soup

イベリコ豚のラグー入りアランチーニ  
Iberian pork ragout Arancini

佐土原茄子と国産牛のラグー入り パルマ風グラタン  
SADOWARA-Eggplant and Domestic beef ragout bake

パルマ産生ハムのサラダ仕立て バケットを添えて  
PROSCIUTTO PARMA ham salad with baguette

ズワイガニとブロッコリータルタル セルクル仕立て  
Snow crab and Broccoli with Tartar

しまうら真鯛の炙りカルパッチョ 燻製の香り サラダ仕立て  
Seared SHIMAURA red sea bream carpaccio salad

佐土原茄子とモッツァレラチーズのカプレーゼ  
Caprese with Mozzarella and SADOWARA Eggplant

穴子のサクサクフリットとトマトのサラダ バルサミソース  
Conger-eel fritters and Tomato salad, Balsamic sauce

マグロのカクテル サラダ添え  
Tuna Cocktail salad

メヒカリと綾姫茸のベニエ トマトのソース  
Mehikari and AYA-himetake mushroom Beignet, tomato sauce

烏賊のソテー レモンの香り サラダ添え  
Sautéed Squid salad with Lemon

パスタ Pasta

2,300yen コース (80g) / 3,300yen コース (30g)

ウニのクリームソース スパゲッティ  
Sea urchin cream sauce spaghetti

国産牛のラグー ショートパスタリガトーニ  
Domestic beef ragout sauce Rigatōni short pasta

スモークサーモンと宮崎キノコのクリーム スパゲッティ  
Smoked Salmon and Miyazaki-mushroom cream sauce spaghetti

佐土原茄子と海老のペペロンチーノ スパゲッティ  
SADOWARA-Eggplant and Shrimp Peperoncino Spaghetti

パルマ産生ハムのアマトリチャーナのスパゲッティ  
PROSCIUTTO PARMA ham with amatriciana sauce spaghetti

ディスグラツァータ (辛いトマトソース スパゲッティ)  
Disgraziata (Hot Tomato sauce spaghetti)

あじ豚のボロネーゼ スパゲッティ  
Spaghetti with AJI pork meat sauce

ミノッセ スパゲッティ  
Worcester sauce-f lavored Fresh cream spaghetti

イタヤ貝のジェノベーゼ スパゲッティ  
Itaya-scallop Genovese sauce spaghetti

カラスミと宮崎キノコのリングイネ  
Linguine of Karasumi(mullet roe) and Miyazaki mushroom

ショートパスタをロングパスタに変更も出来ます / 【3,300yen コース】 +300yen でパスタ 60g に変更も出来ます  
Short pasta can be replaced with long pasta / Additiomal 300 yen, can be replaced pasta (60g)

メインディッシュ Main dish

しまうら真鯛のソテー ズッキーニと玉葱入りサフラン風味トマトソース  
Sautéed SHIMAURA red sea bream, saffron flavored tomato sauce with zucchini and onion

舌平目の香草パン粉焼き 宮崎キノコソース  
Grilled sole with herb bread, Miyazaki-mushroom sause

甘鯛のうろこ焼き カポナータと共に  
Scales Grilled Tilefish with Caponata

西米良サーモンの 爽やかなバジルソース焼き ドライトマト添え  
NISHIMERA salmon Mouniere with Dried Tomato and Basil Sauce

五ヶ瀬ぶどうカンパチのソテー ケッカソース サラダ添え  
Sautéed GOKASE amber jack, Checca sauce

アジのうろこ焼き カポナータと共に  
Scales Grilled Aji with Caponata

牛肉の薄切りとルッコラのソテー レモンソース  
Sautéed sliced beef and arugula, lemon sauce

あじ豚ロースのグリル トリュフ風味キノコソース  
Grilled Aji-pork loin with Truffle flavored mushroom sauce

国産牛タリアータのサラダ仕立て バルサミソース  
Salad style Domestic beef Tagliata, Balsamic sauce

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  
Milano style veal cutlets with Rucola and Tomato salad

牛舌のブレゼ ナポリターナとルッコラのサラダ添え サルサ・ヴェルデエ  
Beef tongue Braiser sauce Napoletana with Rocket salad and Green salsa

仔羊のカチャトーラ ジャガイモのフリットを添えて  
Lamb Cacciatore with Potato Fritters

牛ホホ肉のラグーカツレツ サラダ添え  
Beef cheek ragout cutlets with salad

アジのうろこ焼き カポナータと共に  
Scales Grilled Aji with Caponata

追加料金でメインのお料理を変更できます。  
Main dish can be changed to the following item for an additional charge.

骨付きイベリコ豚のグリル 柚子バター添え (+1,500yen)  
Grilled Iberian pork chops (JPY 1,500) with YUZU butter

オマール海老のローストと小野菜のソテー アメリカーナソースとベルデソース (+1,700yen)  
Roasted lobster and Sautéed vegetables, American sauce and verde sauce (JPY 1,700)

宮崎牛ロース肉のソテーと彩り野菜のグリル (+3,000yen)  
Sautéed MIYAZAKI Beef Loin (JPY 3,000) with Steamed Vegetables

デザート&コーヒー (+700yen) Dessert & Coffee

お好みのデザートをお選びください  
Choose your favorite dessert

本日のデザート  
Dessert of the day

パンナコッタ  
Panna cotta

デザート盛り合わせ  
Assorted Dessert

レモンティラミスとビスコッティ  
Lemon Tiramisu and Biscotti

お子様ランチ

Kids lunch

1,000yen

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

Spaghetti with meat sauce /  
Cheese hamburger steak /  
Fried prawn tartar sauce / Soft Rolls /  
Vanilla ice cream