



LUNCH MENU

ANTIPASTO

前菜の盛り合わせ※2名分
写真の内容はイメージです



- ・青森産トウモロコシ“嶽きみ”冷製ポタージュ
トマトのソルベ添え ￥660
- ・前菜の盛り合わせ（2名様分より）1人前 ￥1100
- ・地場野菜のサラダ イタリアハム ￥880
- ・イタリア産ブッラータチーズと桃と生ハム ￥1800
- ・近江牛イチボのローストビーフ ￥1600
- ・仔牛のトリッパ トマト煮込み ￥1100

イタリア産仔牛のトリッパ



PRIMOPIATTO

- ・マッシュルームのクリームソース
イタリア産トリュフをたっぷり ￥2500
- ・北海道ズワイガニのトマトクリーム ￥1800
- ・イタリア産ポルチーニ茸と帆立 ￥2000
- ・釜揚げシラスと茄子のトマトソース ￥1500
- ・鶏ひき肉のラグーと青森産トウモロコシ ￥1500
- ・スパゲッティ イカスミのソース ￥1600

ダードのプリン



SECONDPATTO

※オーダーを頂いてから1時間ほどかかります

- ・和豚もち豚グリルと焼き野菜 ￥2800
- ・和豚もち豚ホホ肉の玉ねぎ煮込み ￥2500

DOLCE 各¥550

- ・ダードのプリン
- ・ライムのソルベと梨のマチェドニア