

# Pranzo A

～前菜・パスタ・デザート～

## Antipast (一皿お選び下さい)

「ガスパチョ」 マグロのモスリ

「カルパッチョ」 石鰈 ブラッドオレンジ  
“モロ” 唐墨 国産アスパラソバージュ

「スペシャリテ」 フォアグラ&マンゴー  
春無花果 マグレ鴨 サマートリュフ

「インパデッラ」 ホワイトアスパラガス 平貝  
パルミジャーノ バジルレモン

## Pasta (一皿お選び下さい)

「トロフィエ」 さざえ 空豆 バジリコ

「タリアテッレ」 松坂牛 平松氏の椎茸

「フェデリーニ」 青柳 万願寺 唐墨

「リゾット」 浅利 天然青のり 白魚

## Dolce (一皿お選び下さい)

「ブラッドオレンジ」

ヨーグルトのジェラート

「桜のパンナコッタ」

苺のジェラート

「ヴァローナチョコのトルティーノ」

クリームチーズのジェラート

「エスプレッソのカタラーナ」

木次牛乳のジェラート

Café

¥4,500 (税・サービス料10%込 ¥5,445)

# Pranzo B

～お口取り・前菜1種・パスタ・メイン・デザート～

## Stuzzichino

「ガスパチョ」

マグロのモスリ

## Antipast (一皿お選び下さい)

「カルパッチョ」 石鰈 ブラッドオレンジ

“モロ” 唐墨 国産アスパラソバージュ

「スペシャリテ」 フォアグラ&マンゴー  
春無花果 マグレ鴨 サマートリュフ

「インパデッラ」 ホワイトアスパラガス 平貝  
パルミジャーノ バジルレモン

## Pasta (一皿お選び下さい)

「トロフィエ」 さざえ 空豆 バジリコ

「タリアテッレ」 松坂牛 平松氏の椎茸

「フェデリーニ」 青柳 万願寺 唐墨

「リゾット」 浅利 天然青のり 白魚

## Pesce or Carne (一皿お選びください)

「天然鱸」 木の芽のバーニャカウダ

「尾崎宗春氏の尾崎牛」 緑アスパラガス

「南半球 仔羊」 リコッタ ピスタチオ

(お二人様より)

「高田勝氏の今帰仁アグー豚」 パッションフ  
ルーツ (+1,815円) (お二人様より)

## Dolce (一皿お選びください)

「ブラッドオレンジ」

ヨーグルトのジェラート

「桜のパンナコッタ」 苺のジェラート

「ヴァローナチョコのトルティーノ」

クリームチーズのジェラート

「エスプレッソのカタラーナ」

木次牛乳のジェラート

Café

¥7,000 (税・サービス料10%込 ¥8,470)