

LUNCH COURSE ¥4,500

ANTIPASTO MISTO 季節の前菜5点盛り合わせ
SEASONAL ASSORTED 5 KINDS OF APPETIZERS

PIZZA OR PASTA ピッツァマルゲリータ
好きな一品をお選びください MARGHERITA

+ ¥440 自家製サルシッチャソーセージと春野菜のピッツァ プリマヴェーラ
PRIMAVERA PIZZA WITH HOMEMADE SAUSAGE AND SPRING VEGETABLES

+ ¥440 ピッツァ クアトロフォルマッジ オーガニックはちみつ添え
QUATTRO FORMAGGI

グアンチャーレと空豆、グリーンピースのカチョエペペソース ブカティーニ
BUCATINI WITH GUANCIALE, BROAD BEANS AND GREEN PEAS, CACIO E PEPE STYLE

+ ¥550 ストラッチャテッラとボロネーゼソースのフェットチーネ
FETTUCCINE BOLOGNESE WITH STRACCIATELLA CHEESE

+ ¥770 雲丹のトマトクリームソース イカ墨を練り込んだスパゲッティ
SQUID INK IN SPAGHETTI WITH SEA URCHIN OF TOMATO CREAM SAUCE

SECONDO 三重県産 伊勢チカラ豚肩ロースの炭火焼き ダブルマスタードソース
好きな一品をお選びください GRILLED PORK LOIN WITH DOUBLE MUSTARD SAUCE

+ ¥550 鮮魚のソテー トマト風味の魚介出汁ソース
TEPPANYAKI FISH WITH SEAFOOD TOMATO FLAVOR SAUCE

+ ¥1,540 国産牛サーロインと旬野菜の炭火焼き
GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN AND VEGETABLES

DOLCE 本日のデザート
DESSERT OF THE DAY

CAFFE OR TE バ리스タのコーヒー または 紅茶
COFFEE OR TEA

※「+」価格はお一人様追加料金です

※ 表示価格は税込価格です (include tax)