

# PRANZO LISTA

お昼のメニュー

すべてのメニューにサラダ・デザートバー、パン、カフェが付きます。

Lunch menu is served with salad and dessert bar, bread, and coffee or tea.

## 追加メニュー

ランチメニューにプラス¥700でお好きなスモールサイズピッツァをご注文頂けます。  
(プラス¥1,000でお好きなラージサイズピッツァをご注文頂けます。)

You can have small pizza if you add ¥700 on your order.

If you add ¥1,000 on your order, you can have large pizza

## PRANZO A (¥2,140)

### パスタ、ピッツァランチ

Pasta or Pizza lunch menu

以下のメニューよりお好みのメイン料理(パスタ又はピッツァ)をお選びください

Choose Pasta or Pizza

#### PASTA/RISOTTO

1. 本日のパスタ  
Pasta of the day
2. ズワイ蟹のトマトクリームソース スパゲッティーニ  
Spaghetini with snow crab tomato cream sauce
3. 枝豆のピュレで和えた小海老のスパゲッティーニ  
Spaghetini with prawn dressed with green soybean puree
4. 焼きトウモロコシのリゾット 合鴨のポロネーゼを添えて  
Grilled corn risotto served with duck meat sauce

#### PIZZA

1. ピッツァ マルゲリータ  
Margherita (tomato sauce, mozzarella, basil)
2. 4種類のチーズ ピッツァ  
4 kinds of cheese (mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio)
3. シラスのジェノベーゼ ピッツァ  
whitebait and basil sauce pizza
4. ズッキーニとアンチョビのトマトソース ピッツァ  
zucchini and anchovy tomato sauce pizza

当店は国産100%のお米を使用しています。

## PRANZO B (¥2,680)

### 石窯で焼いたお魚、お肉のランチ

Grills lunch menu

以下のメニューよりお好みのメイン料理をお選びください

1. 本日のシェフおまかせ旬魚料理(その日のお魚に合せた調理法で)  
Fish of the day
  2. 本日のシェフおまかせお肉料理(その日のお肉に合せた調理法で)  
Meat of the day
  3. 大山鶏モモ肉のグリル、オリーブソース  
Grilled Chicken
  4. 銘柄豚肩ロースの石窯ロースト、冷たいトマトとケッパーのソース  
Roasted pork
  5. 牛リブロースのグリル バルサミコソース (+¥300)  
Beef rib roast steak
- 
- オプションで牛リブロースを黒毛和牛へのグレードアップも承ります。
6. 黒毛和牛のグリル バルサミコソース  
Sirloin steak (Fat-marbled Japanese beef) (Extra charge will be added)  
100g +¥2,360 / 200g +¥6,370 / 300g +¥10,580

## PRANZO C (¥3,400)

### スペシャルランチ

Special lunch menu

当店人気パスタとステーキをセットにした大変お得なメニューです。

Pasta & Grilled meat

ズワイ蟹のトマトクリームソース自家製生パスタ&牛リブロースのグリル  
Crab tomato cream sauce pasta & Sirloin steak

## ~SIDE DISH~

### サイドディッシュ

- |                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| 1. パルマ産生ハム (S) ¥900   | 3. オリーブとドライトマトのマリネ ¥310      |
| Prosciutto (L) ¥1,550 | Olive marinated dried tomato |
| 2. チーズ盛り合わせ ¥1,450    | 4. 11種類の野菜スープ ¥720           |
| Assorted cheese       | 11 kinds of vegetable soup   |

すべての表示料金には消費税が含まれています。

## COURSE

### お昼のコース

季節の素材を盛り込んだお得なコースメニューとなっております。

( ¥3,800 )

前菜3品盛り合わせ  
*Assorted appetizer*

旬野菜のサラダバー  
*Salad bar*

自家製パスタ  
*Home-made pasta of the day*

本日のお魚料理  
または  
シェフおすすめのお肉料理  
*Fish of the day or Meat of the day*

パティシエ特製ドルチェビュッフェ  
*Dessertbar*

パン  
*Bread*

カフェ  
*Tea or Coffee*



### ~ランチ大皿コース~ (¥5,500)

大皿コース(シェアスタイル)+飲み放題2H付き

大皿前菜盛り合わせ

旬野菜のサラダバー

石窯焼きピッツァ

本日のパスタ

牛リブロースのビステッカ

デザートビュッフェ

-飲み放題-

瓶ビール、スパークリングワイン、ワイン(白・赤)、カクテル各種、ソフトドリンク各種

(土日祝限定)

事前のご予約も承っております。