

# LUNCH COURSE

ランチコース

## LIGHT LUNCH COURSE ¥2,200

Fresh Vegetable and Prosciutto Salad 生ハムのサラダ  
熟成された生ハムの旨味と、新鮮野菜の組合せ。シェフ特製のドレッシングで。

Today's Pasta 本日のパスタ  
リストランテならではの贅沢トッピングのパスタ。

Sauteed fish with Caponata Sauce 鮮魚のソテー、菜園仕立て  
旬の魚と野菜の組合せ。大振りにカットした野菜の食感もご馳走です。

Dolce and Coffee or Tea デザート、コーヒー又は紅茶



## SMART LUNCH COURSE ¥3,400

Assorted Antipasto 前菜 3 種盛り合わせ  
生ハムやマリネなど、素材や味のバリエーションをお楽しみください。

Italian Rice Croquettes with tomato sauce アランチーニ、トマトソース  
シチリア風ライスコロッケ。アランチーニは小さなオレンジという意味。

Fettucine with Sea urchin and seasonal vegetable sauce 生ウニと季節野菜のパスタ  
生ウニのソースで和えたパスタ。茹でたり蒸したりした季節野菜とともに。

Grilled De Bellota Pork with Balsamico Sauce プロベジョータのグリル、バルサミコソース  
最高級イベリコ豚のグリル。バルサミコを煮詰めて濃厚なソースに。

Assorted Dolce and Coffee or Tea ドルチェの盛り合わせ、コーヒー又は紅茶  
季節の果物を使ったスイーツと自家製ジェラート。



## PREMIUM LUNCH COURSE ¥4,600

Seafood Carpaccio 鮮魚のカルパッチョ  
新鮮な魚の薄造り。風味豊かなオリーブオイルの香りが特徴。

Sauteed Foie Gras with Vegetable フランス産フォアグラのソテー  
濃厚なフォアグラ。火を加えることで旨味が活性化します。

Grilled Fish with Tomato Salsa 鮮魚のグリル、高知県産のフルーツトマトサルサ  
焼いた魚を角切りトマトのソースで。サッパリとした風味です。

aglio olio e peperoncino with Boiled Clams and Bottarga 浅蜆とカラスミのアーリオオーリオ  
浅蜆の出汁から出る旨味をふんだんに活かしたパスタ。珍味カラスミとの相性をお楽しみください。

Baked Duck and Organic Vegetable with Red Wine Sauce 鴨のポワレ、赤ワインソース有機野菜と共に  
高温・短時間で焼き上げた鴨。赤ワインのふくよかさと野菜の甘味を引き立てたソースで。

Assorted Dolce and Coffee or Tea ドルチェの盛り合わせ、コーヒー又は紅茶  
季節の果物を使ったスイーツと自家製ジェラート。

※上記コースメニューは素材の仕入れ等の理由で変更する場合がございます。

# LUNCH DRINK

下記 ( ) 内の数字はポイントカードをご呈示いただいた場合の金額です。

## WINE ワイン

Wine(Glass) グラスワイン (赤・白) ¥500 (¥250)  
Spumante(Glass) グラス スプマンテ (発泡酒) ¥1,200

## BEER ビール

Draft Beer 生ビール ¥500 (¥250)  
Non Alcohol Beer ノンアルコールビール ¥500 (¥250)



## SPECIALLY SELECTED DRINK 特選ドリンク

Adzuki Beans Tea オーガニックあずき茶 ¥500 (¥200)  
有機小豆と天然水で作られる、ポリフェノール、天然カリウムたっぷり含んだカラダに優しいお茶

“Unsyuu Mikan” Juice 温州みかんジュース ¥500 (¥200)  
愛媛県 無茶々園産 宇和海を臨む段々畑で丁寧に育てられた、温州みかんの優しい味わい

“Bankan” Juice 河内晩柑ジュース ¥500 (¥200)  
愛媛県 無茶々園産 苦味の少ない和風グレープフルーツと呼ばれる河内晩柑を搾ったジュース

Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース ¥500  
最高級ブラッドオレンジ 100%ストレート果汁の濃厚なオレンジジュース

Grape Juice ぶどうジュース (白) ¥500  
オーストリア産の白ワインのようなノンアルコールドリンク。ワイン醸造用のぶどうを搾っただけの自然で濃厚な味わい

## HERB CORDIAL & SODA ハーブコーディアル&ソーダ

英国伝統の天然ハーブナチュラル飲料

Elder Flower エルダーフラワー ¥500 (¥350)

可憐な白い花びらをまるごと味わうような 心地よい甘みと酸味

Pink Ginger ピンクジンジャー ¥500 (¥350)

新鮮なジンジャーとレモンの風味をそのままに、ピリッと爽やかなあじわい

Cranberry & Hibiscus クランベリー&ハイビスカス ¥500 (¥350)

鮮やかな酸味と甘み。すっきり爽やかな飲み心地

## MINERAL WATER ミネラルウォーター

SanPellegrino サンペレ グリーノ 750ml ¥945  
きめ細かい泡とスッキリとした後味のスパークリングウォーター。(硬水)

Fuji Mineral 富士ミネラルウォーター 780ml ¥350  
昭和4年創業の日本のミネラルウォーターのパイオニア。富士のバナジウムを含む