

Lunch Menu

旬の素材を様々な盛り込んだお昼の特別コースです。

季節のランチフルコース ¥5,400

「季節の素材を一口で」
「旬を彩る 前菜」
季節の素材と旬菜のパスタ料理
本日のパスタ料理
スペシャルリテ 4種のチーズを包みこんだラヴィオリ
日本各地から選びぬいた「旬鮮魚」
日本各地から選びぬいた「肉」料理
季節のデザートと小菓子
コーヒーまたは 紅茶 コーヒー または 紅茶

季節のランチコース ¥4,400

「季節のランチフルコース」より一皿少ないコースです。
メインのお魚料理、またはお肉料理からお好きな方を一品お選びいただけます。

お時間のない方でもメインディッシュをお楽しみいただける平日限定のコースです。

パスタ+メインコース ¥3,600

「季節の素材を一口で」
「旬を彩る 前菜」
本日のパスタ料理
日本各地から選びぬいた「旬鮮魚」または日本各地から選びぬいた「肉」料理
季節のデザートと小菓子
コーヒーまたは 紅茶を一品お選びいただけます。

さらにお時間のない方への、クイックランチコース。

パスタコース ¥2,600

「季節の素材を一口で」
「旬を彩る 前菜」
本日のパスタ料理
季節のデザートと小菓子
コーヒーまたは 紅茶

～お子様のためのお料理もご用意いたしております～

お子様パスタ(ポロネーゼ、カルボナーラ、トマトソースなど)ハンバーグ、サイコロステーキなどもございます。各一皿¥800

パスタはお子様もお楽しみいただけるメニューを、当日ご提案させていただきます。

お好みがありましたら、ご予約の際に是非ご相談くださいませ。

上記のメニューは小学生以下のお子様を対象とさせていただきます。

○土曜日、祝祭日のランチコースは、季節のランチメニュー(¥5400 税込 サ別)と季節のランチメニュー ショートコース(¥4400 税込 サ別)のみのご用意となっております。

○ディナーでのご利用のお客様は、コースをあらかじめお決めいただいております。コース料理は最大限美味しい状態でお料理をご提供させていただきたいと考えておりますので、誠に恐縮ではございますが、皆様で同一のコースをご要望いただきますようお願い申し上げます。

○¥15000コース(税込 サ別)をご要望のお客様へは、予め旬の食材を厳選させていただくため、ご来店の前々日までにご予約くださいますようお願い申し上げます。

Lunch Menu (english)

¥2,600 Pasta Course

Apetizer.,Pasta,,Dessert & café

¥3,600 Pasta+ Main Course

Apetizer.,Pasta,,Fish or Meat,Dessert.& café

¥4,400 Seasonal Course

Apetizer. 2 Pasta(included speciality "Ravioli")

Fish or Meat,,Dessert.& café

¥5,400 Seasonal full course

Apetizer, 2 Pasta(included speciality "Ravioli")

Fish ,Meat,,Dessert.& café

* Saturday and national holidays will be prepared from the course of ¥4,400.

* All prices are inclusive of taxes.

* 10% gratuity will be added to each check.

An example of a 「seasonal full course menu」

•Child fresh tomato soup with prosciutto ham

•Snapper Carpaccio with vari salad & flower

•Pasta Fedelini with Vari Mushrooms & KARASUMI

•Our Chef's Speciale Ravioli in 4 kind Cheese

•Sateed KINMEDAI with Seasonal Vegetable

•Roasted OUMI beef

•AMANATSU jerry with vari seasonal fruits

•Italian traditional petit four on the [Board] =[Lasse]

•Coffee or Tea

○ The lunch course on Saturdays and public holidays is only available for the course of ¥5,400 and ¥4,400 (tax inclusive, service charge)

○ For customers who use at dinner we have decided the course of cooking in advance. We thinking that we would like to serve you the best in best condition. So we ask all of you request the same course.

○ For customers who request special courses (¥15,000, tax inclusive , service charge), we will prepare them with careful selection of ingredients, so please reserve by 2 days before your visit.