

# Lunch Menu

## Pranzo

-イタリアンランチ-

【前菜の盛り合わせ】

【バゲット】

【メインディッシュ】

(下記より一つお選びください)

【パスタ】

- ・ワタリガニの  
トマトソースパスタ
- ・本日のパスタ

【ピッツァ】

- ・マルゲリータ
- ・クワトロフォルマッジ
- ・本日のピッツァ
- ・ハーフ&ハーフ  
(マルゲリータ&  
クワトロフォルマッジ)

【リゾット】

- ・チーズリゾット
- ・本日のリゾット

【ドルチェ】

- ・本日のデザート
- ・コーヒーor紅茶(Hot or Ice)

¥1,780 (税込)

## Aランチ

【前菜の盛り合わせ】

【バゲット】

【メインディッシュ】

(下記よりどちらかお選びください)

- ・本日のお魚料理  
or
- ・本日のお肉料理

【デザート】

- ・本日のデザート2種

- ・コーヒーor紅茶(Hot or Ice)

¥1,980 (税込)

## Bランチ

【前菜】

(下記より一つお選びください)

- ・彩り野菜のサラダ
- ・本日鮮魚のカルパッチョ
- ・シャルキュトリ盛り合わせ
- ・本日のスープ

【バゲット】

【本日のお魚料理】

【メインディッシュ】

(下記より一つお選びください)

- ・鴨のロースト
- ・系鳥豚のロースト
- ・本日のお肉料理
- ・本日のパスタ
- ・本日のピッツァ

【デザート】

- ・本日のデザート3種

- ・コーヒーor紅茶(Hot or Ice)

¥3,280 (税込)

## Cランチ

【前菜】

(下記より一つお選びください)

- ・彩り野菜のサラダ
- ・本日鮮魚のカルパッチョ
- ・うにといくらのムース
- ・シャルキュトリ盛り合わせ

【バゲット】

【本日のスープ】

【本日のお魚料理】

(+税込¥1,100で  
オマールエビに変更出来ます)

【グラニテ】

【メインディッシュ】

(下記より一つお選びください)

- ・鴨のロースト
- ・系鳥豚のロースト
- ・本日のお肉料理
- ・黒毛和牛のステーキ
- ・牛フィレ肉と  
フォアグラのロッシーニ風

【デザート】

- ・本日のデザート4種

- ・コーヒーor紅茶(Hot or Ice)

¥4,580 (税込)

・お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ ・平日ランチタイムはお席料は頂いておりません

You can order until 14 o'clock!  
Saturdays, Sundays, and holidays lunch only!

土日祝ランチ限定・14時までご注文OK!

# カジュアルコース

- Casual course - ¥3,280 (税込・アミューズ代込)  
tax, amuse fee included

アミューズ  
Amuse

シェフのおすすめ前菜  
Chef's recommended appetizers

季節のスープ  
Seasonal soup

バゲット  
Baguette

～選べるメインディッシュ～  
Main dishes to choose from

- A** 本日の鮮魚料理  
Today's fresh fish dish
- B** 糸島豚のロースト  
Roasted Itoshima pork
- C** オマールエビのヴァプール +1,100円(税込)  
Lobster vapeur
- D** 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ +1,100円(税込)  
Beef fillet and foie gras rossini

本日のデザート  
Today's dessert

※こちらのコースはグループ皆様のご注文となります。  
\* This course is ordered by everyone in the group.

※ワンドリンクオーダー制です。 / \* One drink order system.

※食材の仕入れ状況により、内容が変わることがございます。  
\* The contents may change depending on the purchase status of ingredients.

※お席は2時間制です。 / \* Seats are available for 2 hours.