

• PIZZA PRANZO •

ピッツァランチ

平日限定価格 WEEKDAY SPECIAL PRICE

1600

(1760)

サラダ

Salad

お好みのピッツァ

Pizza of your choice

ミニドルチェ

Small Dessert

お好みのカフェ

Cafe of your choice

• PASTA PRANZO •

パスタランチ

平日限定価格 WEEKDAY SPECIAL PRICE

1700

(1870)

サラダ

Salad

お好みのパスタ

Pasta of your choice

ミニドルチェ

Small Dessert

お好みのカフェ

Cafe of your choice

RECOMMENDED

MENU' BAROLO

プリフィックス バローロランチコース

4500

(4950)

前菜3種 盛り合わせ

Assorted Appetizers

お好みのピッツァ または パスタ

Pizza or Pasta of your choice

お好みのメインディッシュ

Main Dish of your choice

シェフおまかせリゾット

Today's Risotto

お好みのドルチェ

Dessert of your choice

お好みのカフェ

Cafe of your choice

誠に勝手ながら、当コースを5名様以上でご注文の場合、
「ピッツァ または パスタ」と「メインディッシュ」は
皆様同じお料理でのご注文とさせていただきます。
また、「ドルチェ」は「シェフのおまかせドルチェ」に
変更させていただきます。

CONSIGLIO DELLO CHEF

シェフのおまかせコース

10000

(11000)

前菜

Appetizer

一皿目のパスタ

First Pasta

二皿目のパスタ

Second Pasta

本日の魚介料理

Seafood f the day

本日の肉料理

Meat of the day

季節のドルチェ

Seasonal Dessert

お好みのカフェ

Cafe of your choice

PRANZO INFOMALE

ランチ インフォーマレ

2500

(2750)

前菜3種 盛り合わせ

Assorted Appetizers

お好みのピッツァ または パスタ

Pizza or Pasta of your choice

ミニドルチェ

Small Dessert

お好みのカフェ

Cafe of your choice

PRANZO GRAZIOSO

ランチ グラツィオーゾ

3100

(3410)

サラダ

Salad

おまかせのピッツァ または パスタ

Pizza or Pasta of chef's choice

本日の魚介料理(真鯛、ホタテなど)
または 肉料理(鶏、豚など)

+¥1,500で「日高見牛サーロインのタリアータ」に変更できます

Seafood or Meat of the day

Change to Beef Sirloin Tagliata for an additional ¥1,500.

ミニドルチェ

Small Dessert

お好みのカフェ

Cafe of your choice

価格は全て税抜価格です。()内は税込価格です。 | 国産米を使用しています。

Prices are tax included. Prices in parentheses are tax included. | We use Japanese rice.

PASTA



ツナとオリーブのプッタネスカ

Tuna and Olive Puttanesca



4種類のキノコのスパゲッティ

Four Kinds of Mushrooms Spaghetti



スペイン産コッパとトレビスの
カチョエペペ 自家製タリオリーニ

Homemade Tagliolini Cacio e Pepe
with Spanish Coppa and Radicchio

+200 (220)



8時間煮込んだ牛タンの
ラグーソースと白インゲン豆の
ペンネ

8-hour Slow Braised Beef Tongue Ragu
Penne with Cannellini Beans

+200 (220)



海老とピスタチオ
ドライトマトのリゾット

Shrimp Pistachio Risotto
with Sun-dried Tomatoes

+100 (110)

PIZZA



マルゲリータ

フレッシュバジル、モッツアレラ、
トマトソース

Margherita

Fresh Basil, Mozzarella, Tomato Sauce



レモン香るマリナラー

Marinara with Lemon



カチャトーラ

きのこ、ケッパー、モッツアレラ、
グラナパダーノ、トマトソース

Cacciatora

Mozzarella, Mixed Mushroom, Capers,
Tomato Sauce, Grana Padano



クアトロフォルマッジ

タレggio、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、
グラナパダーノ

Quattro Formaggi

Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella,
Grana Padano

+100 (110)



ザワークラウト &ソーセージ

マスタードソース、紫キャベツ、ソーセージ

Sauerkraut and Sausage Pizza

Mustard sauce, Red Cabbage, Sausage

CAFE

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ
Coffee / Tea / Espresso

+300 (330) カフェラテ / カプチーノ / エスプレッソ ドoppio / カフェシェケラート
Caffe Latte / Cappuccino / Espresso Doppio / Caffe Shechelato

MAIN DISH



市場直送の鮮魚
本日の調理法と季節のソースで
Fish of the day



蔵王産 JAPAN Xの
サルティンボッカ
八幡平マッシュルーム
Zao Pork Saltimbocca



仔羊のロースト
朝採れ仙台セリのピューレと
マルサラワインのソース
Roast Lamb with Sendai Seri Puree
and Marsala Sauce
+500 (550)



牛頬肉のバローロワイン煮込み
Braised Beef Cheek in Barolo Wine
+500 (550)



日高見牛サーロインの
タリアータ
Beef Sirloin Tagliata
+1500 (1650)



仙台牛フィレ肉のグリッリア
トリュフ香るバローロワインソース
Grilled Sendai Beef Fillet,
Truffle Barolo Sauce
+2500 (2750)
フォアグラ(40g)のソテーをトッピング
For an additional charge,
sautéed foie gras (40g) can be added.
+1200 (1320)

DESSERT



プティーノ
Pudding



ソルベッティ エ フルッタ
Sherbet and Fruit



米粉のフォンダンショコラ
温かい赤い果実の
サングリアソース
Rice Flour Chocolate Fondant
with Red Berry Sangria Sauce
+200 (220)



モンテビアンコ
Mont Blanc
+200 (220)



苺のティラミス
Strawberry Tiramisu
+200 (220)