

## • 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

**3800**

(4180)

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

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10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

**8000**

(8800)

前菜3種 盛り合わせ

Assorted Appetizers

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 of the day

本日の肉料理

Meat of the day

特製ドルチェ

Special 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

## PASTA



### 小柱と地産ちぢみほうれん草の スパゲッティ

Aglio e Olio Spaghetti  
with Small Scallops and Curly Spinach



### ブロッコリーと 自家製ハーブソーセージの トマトソーススパゲッティ

Tomato Sauce Spaghetti  
with Homemade Herb Sausage  
and Broccoli



### 牛タンときのこのラグーソース リガトーニ 岩手八幡平マッシュルーム仕上げ

Braised Beef Tongue Ragu Ligatoni  
with Sliced Mushrooms

**+300** (330)



### ズワイガニと九条ネギの トマトクリームスパゲッティ

Snow Crab Tomato Cream Spaghetti  
with Kujo Green Onion

**+300** (330)

## 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*



### クアトロフォルマッジ

タレージョ、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)



### 自家製ハーブソーセージと 菜の花のピッツァ

Homemade Herb Sausage and  
Canola Flowers

**+100** (110)



### ズワイガニとブロッコリーの クリームソースピッツァ

Snow Crab, Broccoli and Cream Sauce

## 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

※写真はイメージです。



蔵王産 JAPAN Xのカツレツ  
フルーツトマトのソース  
Zao Pork Cutlet  
with Cherry Tomato Sauce



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ル  
ソースペリグー  
Grilled Sendai Beef Fillet,  
Sauce Périgueux  
+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.  
+1000 (1100)

# DESSERT



オレンジのティラミス  
Orange Tiramisu  
+200 (220)



ブティノー  
Pudding



紅茶とりんごのズコット  
Tea Flavor Apple Zuccotto  
+200 (220)



ショコラテリーヌ  
Chocolat Terrine



ソルベッティ エ フルッタ  
Sherbet and Fruit