

• PIZZA PRANZO •

ピッツァランチ

1700

(1870)

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

1800

(1980)

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 f 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

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



小柱と地産ちぢみほうれん草の スパゲッティ

Aglione 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のカツレツ
フルーツマトのソース
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)



プティーノ
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