



# MENU PRANZO

## ～本日のランチ～

### A) 菜園風ランチセット “Ortolana オルトラーナ”

お1人様 ¥1,500—(税別)

自家製フォカッチャ

産地直送の新鮮野菜

ヘルシープレート

(+500円で前菜の盛り合わせに変更できます)

本日のスパゲッティ

(下記の4種類よりお選びいただけます)

本日のデザート

カフェ

### B) 夏のランチコース “Estate エスターテ”

お1人様 ¥2,800—(税別)

自家製フォカッチャ

始まりの一皿

本日の前菜の盛り合わせ

本日のスパゲッティ

(下記の4種類よりお選びいただけます)

本日のお肉料理 または お魚料理

(下記の3種類よりお選びいただけます)

デザートの盛り合せ

カフェ

当店の産地直送野菜は  
新潟県・河合農園さんから届いたお野菜です

### ある日のメニュー

ご来店日により内容が異なりますのでご了承ください。

#### 《本日のスパゲッティ》

☆アンチョビとキャベツ バター風味

☆自家製パンチェッタのトマトソース パルミジャーノがけ

☆自家製サルシッチャと葉タマネギ 軽いクリーム仕立て

☆八甲田短角牛のラグーソース

#### 《本日のお肉料理 または お魚料理》

☆千葉産四元豚肩ロースソテー

☆ハンガリー産カモ胸肉のロースト(+500円)

☆カジキマグロのソテー

### C) お昼の星座コース 双子座

#### “Gemelli ジェメリ”

※食材の入荷状況により、一部メニューが変更になる場合がございます。  
ご了承くださいませ。

お1人様 ¥4,800—(税別)

5/21～6/21

\*2名様より承ります

Focaccia

自家製フォカッチャ

Zuppa di finocchio

イタリア産フェネルの冷製スープ フェネルとオレンジのサラダ

Melanzane a barchetta

ナスのバルケッタ

イタリア産モッツアレラチーズとアンチョビをのせて

Pasta alla crudaiola con ricci di mare

北海道産塩水ウニのスパゲッティー クルダイオーラ

Ragù di polpo con cous cous allo zafferano

沼津産タコ、ケッパー、オリーブのラグーソース

サフラン風味のクスクス

Arrosto di cavallo alla siciliana

会津産馬肉のロースト ローズマリーの香り シチリア風

Glanite di melone

メロンとサワーcreamのグラニテ

Semifreddo di mascarpone al pistacchio

シチリア産ピスタチオ、ホワイトチョコレートと無農薬の柑橘ピール、

マスカルポーネのセミフレッド仕立て

Caffe

カフェ

#### ☆カフェ&紅茶☆

エスプレッソ・カフェラッテ・アメリカン・紅茶・ハーブティー

(カプチーノ、アイスは+100円です)