



# 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)

自家製フオカッチャ

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

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

### B) 夏のランチコース “Estate エスターテ”

お1人様 ¥2,800- (税別)

自家製フオカッチャ

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

### C) お昼の星座コース 蟹座

#### “Cancro カンクロ”

※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)

6/22～7/22

\*2名様より承ります

Focaccia

自家製フオカッチャ

Prosciutto e mano di mano

サンダニエーレ産生ハム、青と黄のパパイヤ

Insalata di capesante e avocado

北海道産帆立貝のマリネとアボカドのサラダ

ケッパーとオレンジのアクセント

Capellini con calamari al salsa di pomodoro fresca

沼津直送アオリイカと徳島の幸トマト チャイブの香り

冷製カッペリーニ

Corzetti alla genovese con cozze

フランコ・カソーリさんの“コルツェッティ”とムール貝

イタリア産松の実を使ったペスト・ジェノヴェーゼ

Arrostato di agnello

オーストラリア産骨付きラムロース肉、丸ナスのロースト

Cocomero marinato con yogurt

アニスの香りのスイカのマリネ

根室のヨーグルトを添えて

Frutta gratinato con gelato di cocco

トロピカルフルーツのグラタン仕立て

ココナッツのジェラートをのせて

Caffe

カフェ

### 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

#### ☆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)