



Pranzo A

ランチA

¥3,500 (税抜)

【 Zuppa 】

本日のスープ

【 Antipasti 】

6 種 前菜盛り合わせ

【 Primo piatto 】

本日のパスタ

+ 700円で自家製ジャガイモのニョッキを追加いただけます。

【 Second piatto 】

※下記より 1品 お選びください。

- ◇ つくば鶏 もも肉のロースト - 季節の野菜を添えて -
- ◇ 本日の鮮魚 - ベストな調理法で - (+ 500 円)
- ◇ あやめ豚のグリル (+ 500 円)
- ◇ 常陸牛ランプ肉のタリアータ (+ 800 円)

【 Dolce 】

デザート盛り合わせ

コーヒー or 紅茶



Pranzo B

ランチB

¥5,000 (税抜)

〔 Zuppa 〕

季節のポタージュ

〔 Antipasti 〕

9種 前菜盛り合わせ

〔 Primo piatto 〕

自家製 ジャガイモのニョッキ

〔 Doppio primo 〕

本日のパスタ

〔 Second piatto 〕

※下記より 1品 お選びください。

- ◇ 水郷赤鶏 のロースト - ローズマリー風味のポテトとマスタード -
- ◇ 本日の鮮魚のクロカンテ - 季節の野菜を添えて -
- ◇ あやめ豚 - その日の調理法で -
- ◇ 常陸牛ランプ肉のタリアータ (+ 800円)

〔 お口なおし 〕

季節のグラニテ

〔 Dolce 〕

デザート盛り合わせ

コーヒー or 紅茶



Pranzo F

ランチF

¥6,300 (税抜)

[[Zuppa]]

季節のポタージュ

[[Antipasti]]

9種 前菜盛り合わせ

[[Primo piatto]]

自家製 ジャガイモのニョッキ

[[Doppio primo]]

本日のパスタ

[[Piatti di Pesce]]

本日の鮮魚

[[Piatti di Carne]]

常陸牛ランプ肉のタリアータ - ルッコラとバルサミコ&パルミジャーノ -



[[お口なおし]]

季節のグラニテ

[[Dolce]]

デザート盛り合わせ

コーヒー or 紅茶





Speciale

ランチ特別コース 2種

◇ ハレの日 特別コース ¥8,000 (税抜)

金目鯛や蛤など縁起がいい食材を使ったお祝いの日のための特別コースです。

◇ シェフのおまかせコース ¥10,000 (税抜)

高級食材を使った、シェフのおまかせコースです。

※ 詳細は店頭またはお電話にてお問合せください。

