

## LUNCH



前菜  
+  
パスタ

2,300 yen

前菜  
+  
パスタ  
+  
メインディッシュ

3,300 yen

### お子様ランチ

1,000 yen

ポロネーゼ スパゲティ/チーズハンバーグ/  
エビフライ タルタルソース/ソフトロール/  
バニラアイスクリーム

※当店は、国産米を使用しています。 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。  
※料金は税金・サービス料を含みます。 ※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

### 前菜

オードブル盛り合わせ  
鳥賊のソテー レモンの香り焼き  
シラスとアスパラガスのテガミーノ  
焼きカンパーニュ 彩り野菜のピクルスとブルスケッタ  
蟹とブロッコリータルタル セルクル仕立て  
しまورا真鯛のカルパッチョ 平兵衛酢のジュレと共に  
佐土原茄子とモッツァレラチーズのカプレーゼ  
桜姫鶏の冷製ツナソースかけ  
バーニャ カウダ

### パスタ

ウニのクリームソース スパゲティ  
宮崎牛のラグー ショートパスタリガトーニ  
ベーコンと宮崎キノコのトマト スパゲティ  
シラスと大葉のペペロンチーノ カラスミを添えて  
さつま芋のニョッキ ゴルゴンゾーラのクリームソース  
カルボナーラ スパゲティ  
あじ豚のポロネーゼ スパゲティ  
小海老のクリーム パスタミノッセ  
(ショートパスタをロングパスタに変更も出来ます)

### メインディッシュ

五ヶ瀬ぶどうカンパチと香草のカダイフ焼き 赤ピーマンソース  
スズキのソテー ホワイトバルサミコ風味カポナータ添え ルッコラジェノベーゼソース  
甘鯛のうろこ焼きと佐土原茄子のグリル ズッキーニのチャウダーと共に  
西米良サーモンのムニエル 爽やかなバジルソース ドライトマト添え  
小海老と白身魚のフィオレンティーナ

国産牛のタリアータと彩り野菜のグリル バルサミコソース  
あじ豚のサルティンボッカ マルサラソース  
仔牛のカツレツミラノ風 ルッコラとトマトのサラダ添え  
地頭鶏のポルペッティーニとジャガイモのチーズムース  
桜姫鶏のナポリターナと宮崎キノコのフリット添え  
イベリコ豚のラグーと焼き野菜 ホウレン草のクルトン添え

骨付きイベリコ豚のグリル 柚子バター添え (+1,500 yen)  
宮崎牛ロース肉のソテーと彩り野菜のグリル (+3,000 yen)

### デザート&コーヒー (+700yen)

お好みのデザートをお選びください  
本日のデザート or デザート盛り合わせ or パンナコッタ