

LUNCH



前菜
Appetizer

+

パスタ
Pasta

2,300yen

前菜
Appetizer

+

パスタ
Pasta

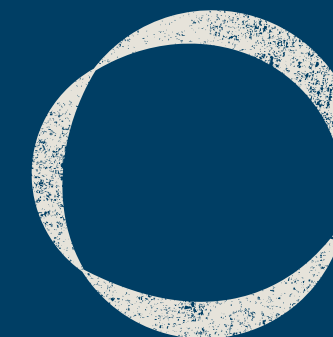
+

メインディッシュ
Main dish

3,300yen

*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。

We use rice grown in Japan.
Menu items may change due to market availability.
The price includes tax and service charge.
Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.



前菜 Appetizer

オードブル盛り合わせ
Hors d'oeuvre

烏賊のソテー レモンの香り焼き
Sautéed Squid with Lemon

佐土原茄子のパルマ風グラタン
Parma-style SADOWARA-Eggplant bake

桜姫鶏のスマークとジャガイモのテリーヌ サラダ添え
Smoked SAKURAHIME-Chicken and Potato Terrine with Salad

海老とブロッコリータルタル セルクル仕立て
Prawn and Broccoli with Tartar

しまうら真鯛のカルパッチョ 日向夏のジュレと共に
SHIMAURA red sea bream Carpaccio with Hyuganatsu Jelly

佐土原茄子とモッツァレラチーズのカプレーゼ
Caprese with Mozzarella and SADOWARA Eggplant

穴子のグリルとトマトのグラタン
Grilled Conger-eel and Tomato bake

烏賊とイクラをのせたカリフラワーのムース オマール海老のジュレと共に
Cauliflower mousse topped with Squid and Salmon roe, Lobster Jelly

バーニャ カウダ
Bagna cauda

パスタ Pasta

ウニのクリームソース スパゲッティ
Sea urchin cream sauce spaghetti

宮崎牛のラグー ショートパスタリガトーニ
MIYAZAKI beef ragout sauce Rigatōni short pasta

ベーコンと宮崎キノコのクリーム スパゲッティ
Bacon and Miyazaki-Mushroom cream sauce spaghetti

桜海老と菜の花のペペロンチーノ スパゲッティ
Sakura-shrimp and Canola flower Peperoncino

あじ豚のサルシッチャとズッキーニのスパゲッティ
Aji-pork sausage and zucchini spaghetti

佐土原茄子と小海老のプッタネスカ
SADOWARA-Eggplant and Shrimp Puttanesuka

あじ豚のボロネーゼ スパゲッティ
Spaghetti with Aji pork meat sauce

小海老のカレー風味クリーム スパゲッティ
Curry flavored Shrimp cream sauce spaghetti

きなこ豚バラ肉とキャベツのスパゲッティ
Kinako-pork and cabbage spaghetti

魚介のバジリコ風味のラグー スパゲッティ
Basil flavored seafood ragout spaghetti

ショートパスタをロングパスタに変更も出来ます
Short pasta can be replaced with long pasta

メインディッシュ Main dish

五ヶ瀬ぶどうカンパチのソテー ケッカソース
Sautéed GOKASE amberjack, Checca sauce

舌平目の香草パン粉焼き 宮崎キノコソース
Grilled sole with herb bread, Miyazaki-mushroom sause

甘鯛のうろこ焼き サルサ・ヴェルデとクミンのソース
Scales Grilled Tilefish, Green salsa and Cumin sauce

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
NISHIMERA salmon Mouniere with Dried Tomato and Basil Sauce

小海老と白身魚のフィオレンティーナ
Baked shrimp and White fish

国産牛タリアータのサラダ仕立て バルサミコソース
Salad style Domestic beef Tagliata, Balsamic sauce

あじ豚のサルティンボッカ マルサラソース
Aji-pork saltimbocca with Marsala sauce

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
Milano style veal cutlets with Rucola and Tomato salad

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
Free-Range Chicken Polpettini and Potato Cheese Mousse

仔羊のカチャトーラ ジャガイモのフリットを添えて
Lamb Cacciatore with Potato Fritters

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ジャガイモのムースを添えて
Beef cheek red wine stew with Potato mousse

追加料金でメインのお料理を変更できます。
Main dish can be changed to the following item for an additional charge.

骨付きイベリコ豚のグリル 柚子バター添え (+1,500yen)
Grilled Iberian pork chops (JPY 1,500) with YUZU butter

宮崎牛ロース肉のソテーと彩り野菜のグリル (+3,000yen)
Sautéed MIYAZAKI Beef Loin (JPY 3,000) with Steamed Vegetables

デザート&コーヒー (+700yen) Dessert & Coffee

お好みのデザートをお選びください
Choose your favorite dessert

本日のデザート
Dessert of the day

デザート盛り合わせ
Assorted Dessert

昔ながらのプリン
Pudding

お子様ランチ

Kids lunch

1,000yen

ボロネーゼ スパゲッティ/
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

Spaghetti with meat sauce /
Cheese hamburger steak /
Fried prawn tartar sauce / Soft Rolls /
Vanilla ice cream