

# LUNCH

THEME of THIS MONTH

和×モダンイタリアン

COURSE

Antipasto mist(八寸仕立て)

お麩とクリームチーズのブルスケッタ  
湯葉と生ハムのインボルティーニ  
日本酒とレーズンのケーキサレ  
カンパチのカルパッチョ 昆布  
近畿野菜のピクルス

Pasta

サーモンと茸の出汁の効いたボスカイオーラ

SPECIAL COURSE

¥5,300

Peche

鰯のグリル バルサミコと醤油のソース

Carne

国産牛肩 ロースのすき焼き仕立て 赤ワインソース

Dolce

山椒とキャラメルムース 洋梨のアッロスティーレ

Cafe

コーヒー or 紅茶