

とある日の
WEEKDAY LUNCH

～選べるパスタ～

PRANZO A (パスタランチ) ¥ 1100

・ サラダと自家製パン

◎パスタは下記より1つお選びください

- ・ ボローニャ風ミートソース スパゲッティ
- ・ シラスとフレッシュトマトのアーリオ・オーリオ スパゲッティ
- ・ 渡り蟹のトマトクリームソース スパゲッティ

※プチドルチェ付き

パスタ大盛り +200 円
コーヒー、紅茶、エスプレッソ +200 円 ダブルエスプレッソ +300 円

～ボリューム満点!!～

PRANZO B (限定メインランチ) ¥ 1400

・ サラダと自家製パン

- ・ 鳥取県産大山鶏モモ肉のコトレッタ (カツレツ)
- ・ プチドルチェ又はコーヒー (+200 円で両方ご用意できます)

～夜のメニューを贅沢に♪～

PRANZO C (旬の食材使ったシェフおまかせランチ) ¥ 2200

・ シェフおまかせ前菜

- ・ シェフのおまかせ手打ちパスタ
又は
Aランチのパスタを選択

(おまかせのお料理内容はスタッフにお尋ね下さい)

・ 自家製パン、本日のデザート、コーヒー付き

ランチビール/ランチグラスワイン白・赤 各 300 円/その他ドリンクメニューもご用意しております。

ランチタイムに限り、お支払いは現金のみとさせて頂いております。大変申し訳ございませんが、御了承お願い申し上げます。

とある日の
HOLIDAY LUNCH

PRANZO (パスタランチ) ¥ 2200

前菜3種盛り合わせ

- ・ 鮮魚のカルパッチョ
 - ・ 豚肉と白レバーのパテ
 - ・ 水牛モッツアレッタチーズと季節のフルーツ
- ※前菜6種盛り合わせ (+500円)

◎本日のパスタは下記より1つお選びください

- ・ ボローニャ風ミートソースのタリアテッレ
- ・ 貝類とフレッシュトマトのスパゲッティ
- ・ 自家製パンチェッタと野菜のクリームソース フジッリ
- ・ マッシュルームペーストのタリオリーニ トリュフ風味 (+500円)

自家製パンとドルチェ、カフェ付き

PRANZO (期間限定 秋の味覚コース) ¥ 3300

- ・ 鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て
- ・ ポルチーニ茸と天然茸の軽いクリームソース スパゲッティ
(+300円で手打ちパスタ タリオリーニに変更できます)
- ・ 仔牛モモ肉のサルティンボッカ マルサラソース
- ・ 栗のムース ズコット

自家製パンとカフェ付き

ランチビール/ランチグラスワイン白・赤 各 300円

ランチタイムに限り、お支払いは現金のみとさせていただきます。大変申し訳ございませんが、御了承お願い申し上げます。