

PASTA COURSE

パスタコース

2種類の手打ちパスタが楽しめるコースです。

2,500

Amuse-bouche

シェフからのひと口のお楽しみ

Small dish from the chef

Salad

白インゲン豆と生ハムのインサラティーナ

Small salad with white kidney beans and raw ham

Risote

ズワイ蟹とホウレン草のリゾット

Snow crab and spinach risotto

Pasta

赤鶏さつまのラグーとポルチーニ茸のタリアテッレ

Tagliatelle, chicken ragout and porcini mushroom

Dessert

本日のジェラート2種

Today's gelato 2 varieties

Caffè o Tè

食後のコーヒー または 紅茶

Caffè or Tea

IL PINOLO COURSE

イルピノーロコース

パスタとメインが選べるプリフィックスランチ

3,500

Amuse-bouche

シェフからのひと口のお楽しみ
Small dish from the chef

Salad

白インゲン豆と生ハムのインサラティーナ
Small salad with white kidney beans and raw ham

Appetizer

本日の前菜2種盛合せ
Assorted two kinds of appetizers of the day

Pasta Choice

- A. サーモンとホウレン草のアーリオオーリオ サフランリングイネ または
Saffron Linguine peperoncino of salmon and spinach or
- B. 赤鶏さつまのラゲーとポルチーニ茸のタリアッテッレ
Tagliatelle, chicken ragout and porcini mushroom

Main Choice

- C. 五島列島より届いた本日の鮮魚 または
Today's fresh fish from Goto-chain of islands, Nagasaki or
- D. 和豚もち豚バラ肉のコンフィ 胡椒風味のソース
Pork Confit, pepper sauce

Dessert

パティシエ特製 ドルチェミスト
Assorted dessert from pastry chef

Caffè o Tè

食後のコーヒー または 紅茶
Caffee or Tea

SPECIAL COURSE

スペシャルコース

イルピノーロの魅力がたっぷり詰まった自慢のランチコースです。
ぜひご堪能ください。

5,000

Amuse-bouche

シェフからのひと口のお楽しみ

Small dish from the chef

Appetizer

本日の前菜3種盛合せ

Assorted three kinds of appetizers of the day

Soup

安納芋のポタージュ

Potage of Anno potato

Pasta

イカスミを練り込んだタリオリーニ・ネリ 旬の食材を使ったソース

Squid ink tagliolini, Seasonal sauce

Fish dish

五島列島より届いた本日の鮮魚

Today's fresh fish from Goto-chain of islands, Nagasaki

Meat dish

和牛特選部位のグリエ セルヴァチカのサラダと共に

Grilled special selected Wagyu beef with roquette salad

Dessert

季節の果物を使ったコンポスタ バニラジェラートを添えて

Seasonal fruits compote with vanilla gelato

Caffè o Tè

食後のコーヒー または 紅茶

Coffee or Tea