

# 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 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 & Prosciutto

Risotto

ホワイトアスパラガスと桜海老のリゾット

Risotto with White Asparagus & Sakura Shrimp

Pasta

イベリコベジータのラグーと国産竹の子のタリアテッレ

Tagliatelle with Iberico Pork Ragout & Bamboo Shoots

Dessert

本日のジェラート 2種

Today's Gelato (2 kinds)

Coffee or Tea

食後のコーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

# IL PINOLO COURSE

イルピノーロコース

パスタとメインディッシュが選べるプリフィックスランチです。

3,500

## Amuse-bouche

キャビアを使った本日の一皿  
Small Dish with Caviar

## 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 & Prosciutto

## Appetizer

本日の前菜3種盛り合わせ  
Assorted Appetizer (3 kinds)

## Pasta

好きなパスタをお選びください  
Please choose your favorite one from the below.

- A. イイダコとアーティチョークのアーリオ・オーリオ フキノトウを練り込んだタリオリーニ  
Fuki-noto Tagliolini Aglio e Olio with Octopus & Artichoke
- B. イベリコベジュータのラグーと国産竹の子のタリアテッレ  
Tagliatelle with Iberico Pork Ragout & Bamboo Shoots

## Main Dish

好きなメインディッシュをお選びください  
Please choose your favorite one from the below.

- C. 五島列島より届いた本日のお魚料理  
Today's Fresh Fish from Goto Islands, Nagasaki
- D. 北海道産 仔牛のコトレッタ タスマニア産マスタードのソース  
Veal Cotoletta from Hokkaido with Tasmanian Mustard Sauce

## Dessert

本日のドルチェミスト  
Today's Dessert Plate

## Coffee or Tea

食後のコーヒー または 紅茶  
Coffee 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

キャビアを使った本日の一皿  
Small Dish with Caviar

## Appetizer

本日の前菜4種盛り合わせ  
Assorted Appetizer (4 kinds)

## Soup

新玉葱のポタージュ  
Potage of Onion

## Pasta

イカスミを練り込んだタリオリーニ・ネリ 天使の海老とホワイトアスパラガスのソース ウニ風味  
Squid Ink Tagliolini with Shrimp, White Asparagus & Sea Urchin

## Fish

五島列島より届いた本日のお魚料理  
Today's Fresh Fish from Goto Islands, Nagasaki

## Meat

和牛特選部位のアッロースト フォアグラ添え 赤ワインソース  
Roasted Japanese Beef & Foie-gras with Red Wine Sauce

## Dessert

旬の食材を使った パティシエ特製ドルチェ  
Today's Dessert Plate

## Coffee or Tea

食後のコーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

※上記の価格は全て税抜き表示となっております