



## Pranzo “STAGIONE”

平日限定のコースメニューです

¥2,800

### Panc

お食事中のパンをオリーブオイルで

### Antipasto

前菜3種盛り合わせ

### Regalo

季節のレガーロ

### Primo Piatto

本日のパスタ

### Dolce

パティシエ特製ドルチェ

### Caffè

コーヒー   又は   紅茶

## Pranzo “PINOLO”

ゆっくりとお楽しみ頂けるフルコースランチです

¥4,400

### Stuzzichino

小さな一皿

### Panc

お食事中のパンをオリーブオイルで

### Antipasto

平政のカルパッチョ   インサラータ仕立て  
パプリカとトマトのガスパチョ   フェタチーズのアクセント

### Regalo

シェフからの一皿

### Primo piatto

本日のパスタ

### Secondo piatto

お魚   又は   お肉をお選び頂けます

### Dolce

パティシエ特製ドルチェ

### Caffè

コーヒー   又は   紅茶

## Pranzo “STELLA”

シェフのお任せフルコースです

¥6,600

### Stuzzichino

小さな一皿

### Panc

お食事中のパンをオリーブオイルで

### Antipasto

スチームしたお野菜のテリース仕立て  
フレンチキャビアを添えて

### Primo piatto

本日のパスタ

### Secondo piatto Pesce

旬魚のパデッラータ

### Secondo piatto Carne

ブランド豚のアッロースト

### Dolce

パティシエ特製ドルチェ

### Caffè

コーヒー   又は   紅茶

## Pranzo “SPECIALE”

シェフ特選素材を使ったフルコースです

¥8,800

### Stuzzichino

小さな一皿

### Panc

お食事中のパンをオリーブオイルで

### Antipasto

スチームしたお野菜のテリース仕立て  
フランス産 “オシェトラキャビア”を添えて

### Primo Piatto

スパゲッティーニ  
サルディーニャ産”からすみ”を使ったオイルパスタ  
ペリーラとライムのアクセント

### Secondo piatto Pesce

旬魚のパデッラータ

### Secondo Piatto Carne

黒毛和牛フィレ肉のアッロースト

### Dolce

パティシエ特製ドルチェ

### Caffè

コーヒー   又は   紅茶

### 💧 ミネラルウォーターについて 💧

水源はヴェネツィアの北西に位置するスコルツェで、アルプスのドロミテ山群の雪解け水が長い年月をかけてたどり着いた、中硬度の天然のミネラルウォーターです。  
当店ではお越し頂いたお客様に、常に安全で美味しいものをご提供させて頂きたいと思っておりますので、お水はミネラルウォーターのみのご提供とさせて頂いております。

San Benedetto Naturale

ガス無し   サンベネデット

759

San Benedetto Frizzante

ガス入り   サンベネデット

759