

the Terrace

Lunch Course Menu

Pasta Lunch パスタランチ ¥2,860	季節の野菜のスープ Seasonal Vegetable Soup 鮮魚のタルタル Fresh Fish Carpaccio パスタ* Pasta	デザート パンナコッタ Today's Dessert フォカッチャ Focaccia コーヒー / 紅茶 Coffee, Tea, or Espresso
Lunch Course ランチコース ¥4,180	季節の野菜のスープ Seasonal Vegetable Soup 鮮魚のタルタル Fresh Fish Carpaccio メイン料理* Main Dish	デザート スフレ Today's Dessert フォカッチャ Focaccia コーヒー / 紅茶 Coffee, Tea, or Espresso
Premium Course プレミアムランチ ¥5,380	季節の野菜のスープ Seasonal Vegetable Soup 鮮魚のタルタル Fresh Fish Carpaccio パスタ* Pasta ※パスタは半量になります。	メイン料理* Main Dish デザート テゾーロ・ディ・ナシ Today's Dessert フォカッチャ Focaccia コーヒー / 紅茶 Coffee, Tea, or Espresso

Pasta パスタ 下記から一品お選びください
A. マグロの頬肉のアーリオオーリオ 舞茸、九条ネギ、青唐辛子、カボスといっしょに、 柚子胡椒が効いたピリ辛のパスタです。
B. 大山鶏と牛蒡のクリームソース マッシュルームペーストを使った、軽めのクリーム ソースパスタ。仕上げは実山椒のオイル。
C. 紫蘇ボロネーゼ タリアテッレ 刻んだ紫蘇をミートソースに加えた、香り豊かなボロ ネーゼパスタです。 パスタランチの場合 (+400円) プレミアムランチの場合 (+200円 ※半量)

Main Dish メイン 下記から一品お選びください
A. せせらぎ豚のロースト 塩麹で漬けたお肉を低温でじっくりと火入 れ。秋野菜とレンズ豆のサラダと一緒。
B. スズキのポワレ アーモンドとハーブ香るパンテレラソー スと、柑橘香るグレモナータソースで。 旬のキノコを添えてご用意します。