



Lunch

シェフおすすめフルコース

Chef Recommended Course

3,900 yen

期間限定で「お魚」と「お肉」が付いた、
特別なコースをご用意いたしました。

This special course where you can enjoy both "fish" and "meat"

※当店は、国産米を使用しています。 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※料金は税金・サービス料を含みます。 ※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

【前菜 Appetizer】

しまうら真鯛の瞬間燻製カルパッチョ
Seared Shimaura Red Sea Bream Carpaccio

【パスタ Pasta (30g)】

お好みのパスタを
お選びください

Choose your
favorite Pasta

ウニのクリームソース スパゲッティ
Sea Urchin Cream Spaghetti

海老とカレークリームソース スパゲッティ
Shrimp and Curry Cream Sauce Spaghetti

ARCO風ナポリタン スパゲッティ
ARCO style tomato-based Spaghetti

シラスと大葉のペペロンチーノ スパゲッティ
Baby Sardine and perilla leaves Pepperoncino Spaghetti

パルマ産生ハムとパルメザンチーズブリゾット
Parma Prosciutto Ham and Parmesan Cheese Risotto

本日のスパゲッティ
Today's Spaghetti

ショートパスタをロングパスタに変更も出来ます
Short pasta can be replaced with long pasta

+300yen でパスタ 60g に変更も出来ます
Additional 300 yen, can be replaced pasta (60g)

【お魚料理 Fish dish】

サーモンムニエルのパセリ香り焼き 宮崎キノコのクリームポタージュと共に
Salmon Meuniere Sautéed with Parsley, Miyazaki Kinoko Mushroom Cream Potage

【お肉料理 Beef dish】

国産牛のタリアータ とビーフシチュー バルサミコソース サラダ仕立て
Domestic Beef Tagliata (Grilled & Sliced) and Beef Stew, Balsamic Sauce Salad

【デザート&コーヒー (+700yen) Dessert&Coffee】

お好みのデザート
お選びください

Choose your
favorite dessert

新緑園のお茶を使ったティラミス
Green tea Tiramisu

日向夏のダンジュ
Hyuganatsu Citrus Cremet d' Anjou

ジェラート 3 種
Three kinds of Gelato