LUNCH

THEME of THIS MONTH

和×モダンイタリアン

COURCE		
	Antipast mist(八寸仕立て)	パテドカンパーニュ 金山寺味噌のコンディメント 京都産ミニトマトとモッツアレラのカプレーゼ 丹波黒豆のケークサレ
LUNCH SET A		鰤のカルパッチョ 昆布〆 天王寺蕪と金時人参の紅白ピクルス
¥3,300	Pasta&Peche&Carne	※以下より一つお選びください。・神戸ポークと赤味噌のラグー・旬魚介のアクアパッツァ 昆布の泡・仔牛のスカロッピーネ 林檎と生姜のモスタルダ
	Antipasto mist(八寸仕立て)	パテドカンパーニュ 金山寺味噌のコンディメント 京都産ミニトマトとモッツアレラのカプレーゼ 丹波黒豆のケークサレ 鰤のカルパッチョ 昆布〆 天王寺蕪と金時人参の紅白ピクルス
LUNCH SET B	Pasta	神戸ポークと赤味噌のラグー
¥4,300	Peche & Carne	※以下より一つお選びください。・旬魚介のアクアパッツァ 昆布の泡・仔牛のスカロッピーネ 林檎と生姜のモスタルダ
	Dolce Cafe	柚子のマルメラータ 菊の香り コーヒー or 紅茶
	Antipasto mist(八寸仕立て)	パテドカンパーニュ 金山寺味噌のコンディメント 京都産ミニトマトとモッツアレラのカプレーゼ 丹波黒豆のケークサレ 鰤のカルパッチョ 昆布ダ 天王寺蕪と金時人参の紅白ピクルス
LUNCH SET C	Pasta	神戸ポークと赤味噌のラグー
¥5,300	Peche	旬魚介のアクアパッツァ 昆布の泡
	Carne	仔牛のスカロッピーネ 林檎と生姜のモスタルダ
	Dolce	柚子のマルメラータ 菊の香り
	Cafe	コーヒー or 紅茶
	Care	2 6 61 紅木