

# LUNCH

THEME of THIS MONTH

和×モダンイタリアン

## COURSE

### LUNCH SET A

¥3,000

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 丹波黒豆のケーキサレ 鱈のカルパッチョ 昆布ダマ 天王寺蕪と金時人参の紅白ピクルス
Risotto&Peche&Carne	※以下より一つお選びください。 ・浅利と九条葱のリゾット 山葵の香り ・真鯛のインパデッラ 天王寺蕪と柑橘の摺り流し ・西京味噌でマリネした神戸ポークのロースト

### LUNCH SET B

¥4,000

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 丹波黒豆のケーキサレ 鱈のカルパッチョ 昆布ダマ 天王寺蕪と金時人参の紅白ピクルス
Risotto	浅利と九条葱のリゾット 山葵の香り
Peche & Carne	※以下より一つお選びください。 ・真鯛のインパデッラ 天王寺蕪と柑橘の摺り流し ・西京味噌でマリネした神戸ポークのロースト
Dolce	柑橘とショコラのミレッフオーリエ
Cafe	コーヒー or 紅茶

### LUNCH SET C

¥5,000

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 丹波黒豆のケーキサレ 鱈のカルパッチョ 昆布ダマ 天王寺蕪と金時人参の紅白ピクルス
Risotto	浅利と九条葱のリゾット 山葵の香り
Peche	真鯛のインパデッラ 天王寺蕪と柑橘の摺り流し
Carne	西京味噌でマリネした神戸ポークのロースト
Dolce	柑橘とショコラのミレッフオーリエ
Cafe	コーヒー or 紅茶