

Andiamo a Pranzo

アンディアーモ プランツォ

インサラータ モードミオ
リーフサラダ 海老 モッツアレラ 南瓜 ラディッシュ ひよこ豆 アーティチョーク カラートマト
Insalata a Modo Mio
Leaf Salad, Prawns, Mozzarella, Pumpkin, Radish, Chickpeas, Artichoke, Color Tomato

スパゲッティ 和牛のミートボール トマトソース
Spaghetti, Wagyu Meat Ball, Tomato Sauce

or

タリアテッレ 茸 帆立貝 バジル (+ポルチーニ ¥800)
Tagliatelle, Mushroom, Scallops, Basil (+Porcini 800yen)

or

リゾットアクエレッロ グアンチャーレ ペコリーノ (+トリュフ ¥900)
Acquerello Risotto, Guanciale, Pecorino (+Truffle 900yen)

アフォガート エスプレッソ バニラアイスクリーム
Affogato, Espresso, Vanilla Ice Cream

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

3.900

w. e. m. s

Napoli Pizza

ナポリピッツァ

帆立貝 イクラ シチリア産ピスタチオ
Scallops, Salmon Roe, Sicilian Pistachio

ミネストローネ
Minestrone

マルゲリータ: トマトソース モッツアレラ バジル
Margherita: Tomato Sauce, Mozzarella, Basil

or

マリナーラ: トマトソース ニンニク バジル オレガノ
Marinara: Tomato Sauce, Garlic, Basil, Origano

or

フンギ: トマトソース モッツアレラ 茸 (+ポルチーニ ¥800)
Funghi: Tomato Sauce, Mozzarella, Mushroom (+Porcini 800yen)

or

ナポリ: トマトソース モッツアレラ アンチョビ ケッパー オレガノ
Napoli: Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovy, Capers, Oregano

or

カルボナーラ: モッツアレラ 旨赤卵 ベーコン 黒胡椒 (+トリュフ ¥900)
Carbonara: Mozzarella, Umakaran Egg, Bacon, Black Pepper (Truffle 900yen)

or

クアトロフロマッジ: モッツアレラ ゴルゴンゾーラ タレグジョ グラナパダーノ (+¥500)
Quattro Formaggi: Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano (+500 yen)

(モッツアレラをバッファローモッツアレラへご変更 +¥700)
(Change Mozzarella to Bufala Mozzarella +700yen)

洋ナシのタルト ラズベリー バニラアイスクリーム
Pear Tart, Raspberry, Vanilla Ice Cream

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

4.200

w. e. m. s

w = 小麦/wheat

p = 落花生/peanuts

m = 乳/milk

e = 卵/eggs

b = そば/buckwheat

c = かに/crab

s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。 Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

Pranzo Speciale

プランツォ スペチャーレ

帆立貝 イクラ シチリア産ピスタチオ
Scallops, Salmon Roe, Sicilian Pistachio

ミネストローネ
Minestrone

タリアテッレ
ポルチーニ サルシッチャ ペコリーノトスカーノ
Tagliatelle
Porcini Mushroom, Salsiccia, Pecorino Toscano

サーモン 地中海風
Salmon Mediterranean

又は
OR

グリル ビーフタリアータ サツマイモ ポルチーニソース
(+トリュフ ¥900)
Grilled Beef Tagliata, Sweet Potato, Porcini Sauce
(+Truffle 900yen)

洋ナシのタルト ラズベリー ピスタチオ バニラアイスクリーム
Pear Tart, Raspberry, Sicilian Pistachio, Vanilla Ice Cream

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

5,600

w. e. m. c. s

w = 小麦/wheat

p = 落花生/peanuts

m = 乳/milk

e = 卵/eggs

b = そば/buckwheat

c = かに/crab

s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.
*入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。*Menu items or products may change based on the availability of ingredients.