

パスタランチ

Antipasto
季節野菜のアンチョビソース
Primo
パスタ

¥1,100
~
¥1,500

※プラス250円でコーヒー付
※プラス350円でデザート付

メインランチ

Mix green salad
山盛りグリーンサラダ
Secondo
魚料理、又は肉料理

¥2,200

※プラス250円でコーヒー付
※プラス350円でデザート付

ランチコース

Antipasto
季節野菜のアンチョビソース
Primo
パスタ
Secondo
魚料理、又は肉料理
Dolce
デザート
Caffe
コーヒー or 紅茶

¥2,600

プレミアムコース

☆ディナーの食材を中心とした
プレミアムコース

パルマ産生ハム
前菜の盛り合わせ
本日のパスタ
和牛のグリル(100g)
デザート盛り合わせ
コーヒー、紅茶

※詳しい内容はスタッフまで

¥4,500

※パスタ大盛り ¥250

※内容はそれぞれ下記から1品ずつお選び下さい。

☆すべてのメニューにポップオーバーと前菜が付きます

パスタランチとランチコースには、前菜で 季節野菜のアンチョビソースが付きます
メインランチには、前菜で 山盛りグリーンサラダとメインと一緒にバターライスが付きます

Primo パスタ

※パスタは全て自家製生パスタに変更可能です

Spaghetti with shrimps and lemon butter sauce

小海老のレモンバターソース スパゲティ ¥1,100

Spaghetti with fried eggplant, ricotta tomato sauce

揚げナスとリコッタチーズをのせた トマトソース スパゲティ ¥1,100

Risotto or fusilli with mushrooms and bacon cream sauce

キノコとベーコンのクリームソース

フジッリ(ショートパスタ)または、リゾット ¥1,200

Spaghetti with meat sauce

グランボッカ特製 和牛ミートソース 自家製生パスタ ¥1,300

~ プレミアムパスタ ~

Linguine with crab meat tomato cream sauce

ズワイ蟹と渡り蟹のトマトクリームソース リングイネ ¥1,500

(ランチコースでお選びの場合は+200円となります)

Secondo メインディッシュ

Today's fish "Aqua Pazza"

関根シェフ特製 本日の鮮魚のアクアパッツァ

Grilled US ribroas

USリブローズステーキのグリル

アラカルトメニュー

ウチモモ 200g ¥3,900

(和牛一例) サーロイン 200g ¥5,800

※部位は日替わりになりますので本日の部位をご確認ください！