

Pranzo Veloce

— 個性的な肉をイタリアン・スタイルで —

厳選された個性的な肉たちを、ドライエイジングをはじめ
それぞれの肉に合った手法で調理・提供いたします。

当店の主役は、「肉」です。他では味わえない、
特別な「肉料理」をイタリアンスタイルでお楽しみ下さい。

スタッフが本日のお肉料理をご紹介します。
お好みのお肉をお選び下さい。

Menu

自家製フォカッチャ
パルマ産生ハムといちじくコンポート
野菜サラダ
コーヒー

Meat

スペイン産ガリシア栗豚肩ばら肉の炭火焼

◇ 150g ¥1,836 ◇ 200g ¥2,231 ◇ 250g ¥2,627

アルゼンチン・パタゴニア産ビーフリップアイの炭火焼

◇ 150g ¥2,430 ◇ 200g ¥3,024 ◇ 250g ¥3,618

アメリカ産クリークストーンファームズ プライムサーロイン

◇ 150g ¥2,916 ◇ 200g ¥3,672 ◇ 250g ¥4,428

熟成黒毛和牛とうがらし肉の炭火焼(限定)

◇ 140g ¥3,456

・熟成いけだ牛イチボ肉の炭火焼 (限定)

◇ 140g ¥3,672

本日のパスタ + ¥648

デザート + ¥432

COURSE

最初に、メインのお肉料理をお選びください。(お肉料理の金額に、下記コース全ての料金が含まれています。)

パルマ産ピオトジーニの生ハムと赤肉メロンと二種類のハム、自家製のパテの盛り合わせ、
軽く燻製にしたプーリア産、ブッラータ
パスタをお選びください、お好みのお肉とサラダ
デザート、カフェ。

同じ内容で、**低糖質のコース(要御予約)**もご用意がございます。

Speciality

長期ドライエイジングの骨付きサーロイン(短角牛、アングス牛など)

※2名様より

◇ ¥18,500

特選 150 日越熟成ドライエイジングビーフ(シャンパーニュソース添え)

◇ 120g ~ ¥22,300 ~

Dry-Aging

北海道産いけだ牛(褐毛和種)イチボ肉の炭火焼

※2名様より

◇ 120g ¥12,120 ◇ 160g ¥14,160 ◇ 200g ¥16,200

黒毛和牛(黒毛和種)とうがらし肉の炭火焼

◇ 160g ¥14,640 ◇ 200g ¥16,800

グリリャータミスタ (3種盛合わせ)

※2名様より

◇ ¥13,800 ~

Non Dry-Aging

オーストラリア産ケープグリムビーフ サーロインの炭火焼

◇ 220g ¥11,280 ◇ 320g ¥13,680 ◇ 420g ¥16,080

アルゼンチン パタゴニア産リブアイの炭火焼

◇ 220g ¥11,280 ◇ 320g ¥13,680 ◇ 420g ¥16,080

アメリカ産クリークストーンファームズ プライム サーロインの炭火焼

◇ 220g ¥13,040 ◇ 320g ¥16,240 ◇ 420g ¥19,440

松阪牛(黒毛和種)フィレ肉の炭火焼

◇ 140g ¥20,420 ◇ 200g ¥26,600

Others

フランス産仔羊の炭火焼

◇ 3ピース ¥10,050 ◇ 4ピース ¥11,400

フランス産ブレス鶏(プーラルド)のジラロースト (要予約)

※4名様より

◇ ¥10,500