

2026.3.1-5.31
PANORAMA LUNCH COURSE

[全4品] ¥5,000～

前菜
APPETIZER

アンティパストミスト ～スタンドスタイル～
ASSORTED APPETIZERS ~STAND STYLE~

パスタ
PASTA

牛肉とパプリカのチリンドロン風 本日のパスタで
BEEF AND PAPRIKA CHILINDRÓN-STYLE : TODAY'S PASTA

メインディッシュ
MAIN DISH

下記よりお選びください。
PLEASE CHOOSE YOUR MAIN DISH

真鯛と有頭海老のズッパ仕立て『サルスエラ』
RED SEA BREAM AND HEAD-ON SHRIMP SOUP "ZARZUELA"

鶏もも肉の煮込み ペピトリア風
STEWED CHICKEN THIGHS PEPITORIA-STYLE

静岡県産LYB豚肩ロース炭火焼き 【+¥800】
CHARCOAL-GRILLED LYB PORK SHOULDER LOIN FROM SHIZUOKA

★国産牛ランプ炭火焼き 【+¥1,200】
CHARCOAL-GRILLED DOMESTIC BEEF RUMP STEAK

★黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き 【+¥2,600】
CHARCOAL-GRILLED WAGYU SIRLOIN STEAK

★国産牛テンダーロイン炭火焼き 【+¥3,200】
CHARCOAL-GRILLED DOMESTIC BEEF TENDERLOIN

★ソースを右記よりお選びください。
3 CHOICES OF SAUCE

サルサヴェルデ
GREEN HERB SAUCE

本わさびと白トリュフ塩
WASABI AND TRUFFLE SALT

和風ソース
JAPANESE STYLE SAUCE

ドルチェ
DESSERT

クラシックティラミス & ドルチェミスト
CLASSIC TIRAMISU & ASSORTED DESSERTS

パン / コーヒー または 紅茶
BREAD / COFFEE OR TEA

オプションメニュー
OPTIONAL MENU

グリーンサラダ ¥750
GREEN SALAD

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です
THE PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND TAX.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
PLEASE NOTE THAT THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO CIRCUMSTANCES.

2026.3.1-5.31
BRILLANTE COURSE

[全5品] ¥7,000～

前菜
APPETIZER

アンティパストミスト ～スタンドスタイル～
ASSORTED APPETIZERS ~STAND STYLE~

パスタ
PASTA

牛肉とパプリカのチリンドロン風 本日のパスタで
BEEF AND PAPRIKA CHILINDRÓN-STYLE : TODAY'S PASTA

魚料理
FISH

真鯛と有頭海老のズッパ仕立て『サルスエラ』
RED SEA BREAM AND HEAD-ON SHRIMP SOUP "ZARZUELA"

肉料理
MEAT

下記よりお選びください。
PLEASE CHOOSE YOUR MAIN DISH

鶏もも肉の煮込み ペピトリア風
STEWED CHICKEN THIGHS PEPITORIA-STYLE

★国産牛ランプ炭火焼き
CHARCOAL-GRILLED DOMESTIC BEEF RUMP STEAK

★黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き 【+¥2,000】
CHARCOAL-GRILLED WAGYU SIRLOIN STEAK

★国産牛テンダーロイン炭火焼き 【+¥2,800】
CHARCOAL-GRILLED DOMESTIC BEEF TENDERLOIN

★ソースを右記よりお選びください。
3 CHOICES OF SAUCE

サルサヴェルデ
GREEN HERB SAUCE

本わさびと白トリュフ塩
WASABI AND TRUFFLE SALT

和風ソース
JAPANESE STYLE SAUCE

ドルチェ
DESSERT

クラシックティラミス
CLASSIC TIRAMISU

パン / コーヒー または 紅茶
BREAD / COFFEE OR TEA

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です
THE PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND TAX.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
PLEASE NOTE THAT THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO CIRCUMSTANCES.

平日限定
**PASTA LUNCH
COURSE**

[全4品] ¥4,800

前菜
APPETIZER

アンティパストミスト 〜スタンドスタイル〜
ASSORTED APPETIZERS ~STAND STYLE~

スープ
SOUP

ポーチドエッグを添えた野菜のリボリータ
VEGETABLE RIBOLLITA WITH POACHED EGG

パスタ
PASTA

リングイネ 渡り蟹のトマトクリームソース
LINGUINE : BLUE CRAB AND TOMATO CREAM SAUCE

ドルチェ
DESSERT

クラシックティラミス
CLASSIC TIRAMISU

パン / コーヒー または 紅茶
BREAD / COFFEE OR TEA



表示料金はサービス料・消費税込みの料金です
THE PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND TAX.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
PLEASE NOTE THAT THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO CIRCUMSTANCES.