

ランチセット (前菜とお飲み物付き ¥1,500)

A) 茄子とミートソースのラザニア

B) シーフードのドリア

C) フレッシュトマトとえのき茸と明太子クリームソースのスパゲッ
ティー

お飲み物はコーヒー、紅茶、ハーブティー(カモミール、ミント、フェン
ネル、ルイボスティー)からお選び下さい。

デザート (¥500)

柚子香る焼きプリン

島レモンのチーズケーキ(グルテンフリー)と自家製林檎のシャーベット

ドライフルーツと胡桃のスパイスケーキと蜂蜜の自家製アイスクリーム

ゴルゴンゾーラチーズ入り温かいフォンダンショコラ(20分要)

カッサータ

Lunch set (¥1,500 including appetizer and drink)

Aubergine and meat sauce lasagna

Seafood doria

Spaghetti with fresh tomatoes, enoki mushrooms and mentaiko cream
sauce

Choice of coffee, tea or herbal tea (camomile, mint, fennel, rooibos tea).

Dessert (¥500)

Baked pudding with a hint of yuzu

Island lemon cheesecake (gluten-free) and homemade apple sorbet

Spice cake with dried fruit and walnuts and homemade honey ice
cream

Warm fondant au chocolat with gorgonzola cheese (20 minutes
required)

Cassata