

COURSE MENU

休日のゆったり初夏のランチコース 1,750円

土日、祝日のランチです。イタリアの食材と山梨のハーブ、高知のお魚、岩手のお肉、町田の野菜をふんだんに使ったメニューです。

1皿目 お野菜の前菜

町田ジジの菜園から届く緑菜のペコリーノチーズ和え
水牛のモッツァッレラチーズとフルーツトマトのサラダ
3種の人参のラベ
山梨のパワフルおばさんから届くハーブのサラダ

2皿目 お肉の前菜

イタリア サンダニエーレの生ハム
熊本の馬肉のカルネクルーダ
ローマ風コツパ

3皿目 パスタを以下からお選びください。

スパゲッティ ヴォンゴレ 九条ネギとカラスミとともに
桜えびと空豆のリゾット
カジキマグロとオリーブ、ケツパーのトマトソース スパゲッティ

パン デザート カoffee

※メイン料理もお選びいただけます。(パスタの量は調節いたします)

<プラス価格>

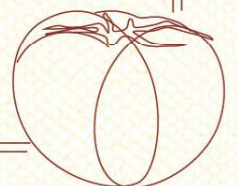
白金豚肩ロースの炭火烧 (¥500)

フランス産鴨胸肉の炭火烧 ヴィンコットをソースに (¥600)

短角牛ランプ肉のタリアータ (¥1000)

宿毛のイサキの炭火烧 (¥600)

※仕入れ状況によりメニューは変動いたします。



ALLEGRO CON BRIO

Dinner

18:00-25:00 (L.O) 18:00-23:00 (L.O)
on weekdays, Sat on Sun, Holiday

Lunch

12:00-13:30 (L.O)
only on Sat, Sun, Holiday