

# Menu Pranzo

お好みの料理をお選びいただけるプリフィックスコース (右記のメニューよりお選びください)

Prix Fixe MENU ( Please choose from the list on the right page )

pranzo <i>A</i>		pranzo <i>B</i>		pranzo <i>C</i>	
¥2,400 <small>(税込)</small>	※ パスタ	¥3,800 <small>(税込)</small>		¥4,800 <small>(税込)</small>	
¥2,800 <small>(税込)</small>	※ メイン料理 (スープ付)				
パン Bread		パン Bread		パン Bread	
前菜4種盛り合わせ Assorted appetizers		前菜4種盛り合わせ Assorted appetizers		前菜4種盛り合わせ Assorted appetizers	
パスタより1品 または メイン料理より1品 <small>(右頁からお選びください)</small> Pasta or Main Course		パスタ <small>(右頁からお選びください)</small> Pasta		パスタ <small>(右頁からお選びください)</small> Pasta	
※		メイン料理 <small>(右頁からお選びください)</small> Main Course		魚料理 <small>(右頁からお選びください)</small> Fish	
デザート <small>(右頁からお選びください)</small> Dessert		デザート <small>(右頁からお選びください)</small> Dessert		肉料理 <small>(右頁からお選びください)</small> Meat	
コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea		コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea		デザート <small>(右頁からお選びください)</small> Dessert	
				コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea	

pranzo <i>Specialità</i> dello chef consiglia シェフおすすめの特別メニュー ¥6,000 <small>(税込)</small>		
自家製パン	Bread	
前菜	Appetizer	前菜5種盛り合わせ Assorted Appetizers
パスタ	Pasta	スパゲッティニ サルデーニャ産カラスミ“ボツタルガ”と茸のアーリーオーリオ Spaghettini Garlic Sauce with Dried Mullet Roe
魚料理	Fish	キングサーモンのレアソテー レモンバターソース Rare-Sautéed King Salmon, with Lemon Butter Sauce
肉料理	Meat	赤城和牛もも肉の炭火焼き モデナのバルサミコとハーブ塩で Charcoal-grilled Akagi-Beef Round Modena Balsamic & Herb Salt
デザート	Dessert	お楽しみ盛り合わせ Chef's Special Dessert
コーヒー または 紅茶	Coffee or Tea	

\*表示金額は消費税を含んでおります。\*食物アレルギーをお持ちの方は係の者までお申し付けください  
All prices are tax included. If you have an allergic , ask a staff for more details.

## 前菜 Antipasto Appetizer

前菜4種盛り合わせ Assorted appetizers  
季節の食材を使った4種類を盛り合わせに。旬の味わいをお楽しみください。

## パスタ Pasta Pasta

スパゲッティニ 小海老と季節野菜のアーリオオーリオ 青じその香り Spaghettini Garlic Sauce with Shrimp & Seasonal Vegetables with Japanese Basil flavor  
小海老と季節野菜のシンプルなガーリックソース。さわやかな青じそのアクセントを添えて。

スパゲッティニ 佐助豚のベーコンと米なすのアマトリチャーナ Spaghettini Tomato Sauce with Bacon & Eggplants  
ローマ地方の定番パスタに、ほのかに甘味を感じる米なすを合わせました。

リガトーニ ボローニャ風牛肉のラグーソース マスカルポーネを添えて Rigatoni Beef Ragù Sauce with Mascarpone Cheese  
牛肉をじっくり煮込んだ濃厚なソースを、大きなショートパスタ“リガトーニ”と合わせました。

スパゲッティニ パンチェッタと舞茸のカルボナーラ トリュフ風味 Spaghettini Maitake Mushrooms Carbonara with Truffle flavor  
人気のカルボナーラ。トリュフの香り広がる濃厚なソースとお楽しみください。

スパゲッティニ イタリア産ポルチーニと大山どりのクリームソース Spaghettini with Italian Porcini Mushroom & Daisendori Chicken Cream Sauce, with a hint of Rosemary (A course +¥500, B・Cコース+¥300)  
大山どりの旨味とポルチーニの香りが口の中で広がります。

## メイン料理(魚料理 または 肉料理) Pesce o Carne Fish or Meat

キングサーモンのレアソテー レモンバターソース Rare-Sautéed King Salmon, with Lemon Butter Sauce  
脂の乗ったキングサーモンを絶妙な火加減で焼き上げました。素材の旨味をお楽しみください。

本日の鮮魚の炭火焼き Charcoal-Grilled Fresh Fish  
備長炭で皮目は香ばしく、中は柔らかくジューシーに焼き上げました。

大山どりのソテー ベルモット風味の茸クリームソース Sautéed Daisendori Chicken with Vermouth-flavoured Mushroom Cream Sauce  
皮目はパリッと中はジューシーに仕立てました。ハーブ風味のソースが良く合います。

トスカーナ風 牛ホホの煮込み“レツソ リファット” Stewed Cheek Meat Tuscany Style  
一度じっくり煮込んだ牛ホホをさらに野菜を加えて煮込みました。少し歯ごたえがありつつ柔らかい食感が新感覚。

鴨のロースト ビーツとフランボワーズのソース Roast Duck Fillet with Beets & Raspberry Sauce  
ジューシーにローストした鴨フィレ肉に、ビーツとフランボワーズの甘酸っぱいソースが良く合います。

赤城和牛もも肉の炭火焼き モデナのバルサミコとハーブ塩で (+¥600) Charcoal-grilled Akagi-Beef Round with Modena Balsamic & Herb Salt (+¥600)  
炭火でじっくり焼き上げたお肉は、口の中で旨味が広がります。

## デザート Dolce Dessert

木苺のティラミス アベーテ風 Raspberries Tiramisu  
ふわふわに仕上げた、アベーテオリジナルのティラミスです。甘酸っぱい木苺の香りを添えて。

安納芋のモンブランとリンゴのソルベ Sweet Potatoes Mont Blanc with Apple Sherbet  
安納芋の甘みを活かした濃厚なモンブランにさっぱりとしたリンゴのシャーベットを合わせました。

紅茶のブリュレ 青りんごのソルベとともに Black Tea Brureé, served with Green Apple Sorbet  
ダーズリンの香り立つブリュレとさっぱりした味わいの青りんごのソルベをお楽しみください。

本日のデザート Today's Dessert  
日替わりデザート。内容はスタッフよりご案内いたします。