

SCAPES

THE SUITE

ランチには、スープ、パン、カフェが付きます。

LUNCH COURSE

Course 2,500

2,500

2,500円ランチコース

Appetizer	本日のアペタイザー
Soup	本日のスープ
Main	リボルノ風カチュッコ 又は ハーブソルトでマリネしたもち豚のグリル サルサベルデ
Dessert	本日のデザート

Course 3,500

3,500

3,500円ランチコース

Appetizer	本日のアペタイザー
Soup	本日のスープ
Fish	リボルノ風カチュッコ
Meat	ハーブソルトでマリネしたもち豚のグリル サルサベルデ
Dessert	本日のデザート

Course 5,500

5,500

5,500円ランチコース

Appetizer	本日のアペタイザー
Soup & Hot Appetizer	本日のスープと温前菜
Fish	本日のオマール海老料理
Meat	ハーブソルトでマリネしたもち豚のグリル サルサベルデ 又は 国産牛グリル メラジャポネ(+1,500円)
Dessert	本日のデザート

SPECIAL LUNCH

SALAD LUNCH

1,300

サラダランチ

Salad	ハニーイエローマスタードチキンのシーザーサラダ (パン、スープ、カフェ)
-------	---

PASTA LUNCH

1,500

パスタランチ

Today's pasta	スパイシーチキンのカチャトーラ スパゲッティ (パン、スープ、カフェ)
---------------	--

SEAFOOD LUNCH

シーフードランチ

Seafood dish	リボルノ風カチュッコ	1,600
	鮮魚のポワレ 白いんげん豆とヤリイカのジェノベーゼ	1,800
	ピクシュリンブのハーブクルスト	2,000
	(ピクルス、パン、スープ& サラダ、カフェ)	

MEAT LUNCH

ミートランチ

Meat dish	ハーブソルトでマリネしたもち豚のグリル サルサベルデ	1,700
	ハーブのパン粉でパネした仔牛 グリルレモンとバルサミコ	1,900
	国産牛グリル メラジャポネ	3,000
	(パン、スープ& サラダ、カフェ)	

DESSERT OPTION

Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート	1,000	Premium tiramisù 極上ティラミス	800
Three kinds of ice Assorted アイス3 種盛り合わせ	600	Caramel aux Bananes and Choux au chocolat キャラメルバナナスとシューショコラ	950
Rich Baked Lime Cheesecake with orange icecream ライムの濃厚バイクドチーズケーキ オレンジのアイス	950		