

SCAPES

THE SUITE

ランチには、スープ、パン、カフェが付きます。

LUNCH COURSE

Course 2,800

2,800

2,800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 3,800

3,800

3,800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 5,800

5,800

5,800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

1,600

サラダランチ

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

1,800

パスタランチ

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

リボルノ風カチュッコ	1,900
鮮魚のポワレ 白いんげん豆とヤリイカのジェノベーゼ	2,100
ピクシュリンブのハーブクルスト (ピクルス、パン、スープ& サラダ、カフェ)	2,300

MEAT LUNCH

ミートランチ

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	2,000
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	2,200
国産牛グリル メラジャポネ (パン、スープ& サラダ、カフェ)	3,300

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		