

# Corso B

¥2,000 (税込)

【自家製フォカッチャ・小さなドルチェ・コーヒー付】

\*下記の前菜・パスタ料理から1品ずつ計2品をお選び下さい。

~Please choose one. <Appetizer> & <Pasta & Risotto> menu.~

※鮮魚、テリーヌ、本日のパスタ(4種)は<本日のメニュー>をご覧ください

## <Appetizer> 前菜

- ①鮮魚のカルパッチョと彩りお野菜  
Carpaccio
- ②今日の自家製テリーヌ タスマニアマスタード添え  
Terrine of the day on Tasmanian mustard
- ③24か月熟成・パルマ産手切り生ハム  
24 months aged hand-cut raw ham

## <Pasta&Risotto> パスタ料理

- ①本日のトマトパスタ <本日のメニューをご覧ください>  
Tomato sauce of the day
- ②本日のオイルパスタ <本日のメニューをご覧ください>  
Oil sauce of the day
- ③本日のリゾット <本日のメニューをご覧ください>  
Risotto of the day
- ④昔の味たまごを使ったスパゲッティ カルボナーラ  
Spaghetti Carbonara (Egg & cheese& pepper)
- ⑤ポロネーゼと季節野菜の自家製ラザーニャ  
Lasagna alla Bolognese
- ⑥本日のおすすめスパゲッティ (+¥300)  
Spaghetti of the Month
- ⑦伊産・黒トリュフのリゾット (+¥700)  
Risotto of Truffle
- ⑧新鮮な生うにのクリームソース スパゲッティ (+¥700)  
Cream sauce spaghetti in sea urchin

<ラザーニャ以外のパスタは+¥300で大盛りになります>

\*本日のパスタは毎週月曜日に変更いたします。

\*大豆由来の生パスタ『s o i k o』へご変更の場合は+300円を頂戴いたします。

\*苦手食材やアレルギーのあるお客様はスタッフへお申し出ください。

\*ランチタイムの席予約もお受けしております。

\*【CorsoB・C】混雑時は90分の時間制限をさせていただきます。あらかじめご了承ください。