

# Corso C

¥3,200 (税込)

【自家製フォカッチャ・コーヒー付】

\*前菜・パスタ料理・メイン料理・ドルチェから1品ずつ計4品をお選び下さい。  
~Please choose one.<Appetizer> & <Pasta & Risotto> & <Maidish> & <Dessert> menu.~  
※鮮魚、テリーヌ、本日のパスタ(4種)本日のお肉料理は<本日のメニュー>をご覧ください

## <Appetizer> 前菜

~下記のメニューからお好きな1品をお選び下さい~

- ①鮮魚のカルパッチョと彩りお野菜  
Carpaccio
- ②今日のテリーヌ 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
- ④11品目の有機野菜のサラダ  
Salad of organic vegetable
- ⑤トリッパとモッツァレラチーズのオーブン焼き  
Oven baked trippa and mozzarella

## <Pasta & Risotto> パスタ料理

~下記のメニューからお好きな1品をお選び下さい~

- ①本日のトマトパスタ  
Tomato sauce of the day
- ②本日のオイルパスタ  
Oil sauce of the day
- ③本日のリゾット  
Risotto of the day
- ④昔の味たまごのカルボナーラ  
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ティ ※CorsoCをお選びの場合は追加料金はかかりません。  
Spaghetti of the day
- ⑦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で大盛りにできます>

<ラザーニャ以外のパスタは+¥300でグルテンフリーパスタ『Soico』に変更できます>

< Main dish > **メイン料理**

～下記のメニューからお好きな1品をお選び下さい～

①山形県認定豚ロース肉のグリル

Grilled Yamagata pork balsamic sauce

②本日のお肉料理

Today's stewed meat

< Dessert > **デザート**

～下記のメニューからお好きな1品をお選び下さい～

①うちのティラミス

Tiramisu

②自家製ジェラート2種盛り合わせ

2kinds gelato

③気まぐれなオススメ・ドルチェ (※スタッフも出てくるまでわかりません(笑) お苦手などございましたご注文時にお伝え下さい。)

Today's dolci

\*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 c 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く場合がございます。あらかじめご了承ください。