



リストランテ・パドリノデル・ショーザン

PADRINO DEL SHOZAN

PRANZO ランチメニュー
5月16日～5月28日

2018.5.16

PRANZO A 4皿のコース

《Entratina》

1. パルミジャーノジェラートと淡路島産新玉葱の冷製スープ

《Antipasto》 前菜 4品

2. タスマニアサーモンのクロスティーニ
パルマ産生ハムとほろ苦いサラダ
ナスとズッキーニのグリル バーニャカウダソース
ポローニャ風もち麦のスツプリ

《Pasta》

パスタをお選びください

3. (自家スモークした森林鶏と季節野菜のペロンチーノ 自家製生パスタ ビゴリ
島豚 KAZUGORO のトマトラグーソース 自家製生パスタ レジネッテ
海老とアスパラガスのカレークリームソース 自家製生パスタ コンキリエ

《Dolce》

4. 蔵王ヨーグルトジェラートとフルーツのマチェドニア仕立て

カフェ・パン

¥2,800
(税込 ¥3,024)

PRANZO SHOZAN

¥8,000 (税込 ¥8,640)

ディナーに準じた、シェフおまかせコースになります。

PRANZO B 5皿のコース

《Entratina》

1. パルミジャーノジェラートと淡路島産新玉葱の冷製スープ

《Antipasto》 前菜 5品

2. タスマニアサーモンのクロスティーニ
パルマ産生ハムとほろ苦いサラダ
ナスとズッキーニのグリル バーニャカウダソース
エビとオレンジの風味を纏わせたクスクス
ポローニャ風もち麦のスツプリ

《Pasta / Risotto》

パスタ または リゾットをお選びください

3. (自家スモークした森林鶏と季節野菜のペロンチーノ 自家製生パスタ ビゴリ
島豚 KAZUGORO のトマトラグーソース 自家製生パスタ レジネッテ
海老とアスパラガスのカレークリームソース 自家製生パスタ コンキリエ
桜エビとグリーンピースのリゾット
モルタデッラとマッシュルームのトマトクリームリゾット

《Pesce / Carne》

魚料理 / 肉料理 メインディッシュをお選びください

4. (鮮魚のグリリア 花ズッキーニのフリット添え バジルとトマトのソース
または
牛フィレ肉のソテー マルサラソース グリーンペッパー風味

《Dolce》

5. 蔵王ヨーグルトジェラートとフルーツのマチェドニア仕立て

カフェ・パン

¥3,800
(税込 ¥4,104)

※上記料金に別途、消費税 (8%) およびサービス料 (10%) を加算させていただきます。

PRANZO C 6皿のコース

《Entratina》

1. パルミジャーノジェラートと淡路島産新玉葱の冷製スープ

《Antipasto》 前菜 6品

2. タスマニアサーモンのクロスティーニ
パルマ産生ハムとほろ苦いサラダ
エビとオレンジの風味を纏わせたクスクス
馬肉のコンフィとトレヴィス リンゴと共に
ストラッチャテッラとデリシャストマト
北海道神内ファームあか牛のマリネ

《Pasta》

パスタをお選びください

3. (自家スモークした森林鶏と季節野菜のペロンチーノ 自家製生パスタ ビゴリ
島豚 KAZUGORO のトマトラグーソース 自家製生パスタ レジネッテ
海老とアスパラガスのカレークリームソース 自家製生パスタ コンキリエ

《Risotto》

リゾットをお選びください

4. (桜エビとグリーンピースのリゾット
モルタデッラとマッシュルームのトマトクリームリゾット

《Pesce / Carne》

魚料理 / 肉料理 メインディッシュをお選びください

5. (鮮魚のグリリア 花ズッキーニのフリット添え バジルとトマトのソース
または
牛フィレ肉のソテー マルサラソース グリーンペッパー風味

《Dolce》

6. カカオのブディーノ アマレット風味のジェラート

小菓子 3種 / カフェ・パン

¥4,800
(税込 ¥5,184)

料理長 矢島 広之