



リストランテ・パドリーノデル・ショーザン

PADRINO DEL SHOZAN

PRANZO ランチメニュー
5月31日～6月18日

2018.5.31

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. 久米島産赤鶏レバーのクロスティーニ
モルタデッラとほろ苦いサラダ
ペペロナータ
天然鯛ともち麦のアランチーニ イカ墨のソース

《Pasta》

パスタをお選びください

3. 自家スモークしたイカと季節野菜のペペロンチーノ 自家製生パスタ レジネッテ
森林鶏のトマトラグーソース 自家製生パスタ クリステリガーテ
海老のトマトクリームソース 自家製生パスタ カンパネッレ

《Dolce》

4. 蔵王ヨーグルトジェラートとパイナップルのグラニータ

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. 久米島産赤鶏レバーのクロスティーニ
モルタデッラとほろ苦いサラダ
エビと季節野菜のフリッタータ
ペペロナータ
天然鯛ともち麦のアランチーニ イカ墨のソース

《Pasta / Risotto》

パスタ または リゾットをお選びください

3. 自家スモークしたイカと季節野菜のペペロンチーノ 自家製生パスタ レジネッテ
森林鶏のトマトラグーソース 自家製生パスタ クリステリガーテ
海老のトマトクリームソース 自家製生パスタ カンパネッレ
自家製パンチェッタとグリーンピースのリゾット
ホタテ貝とアスパラソバージュのクリームリゾット

《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. 鮮魚の炭火焼き バジルのヴィネグレットとフレッシュトマトのアラビアータ
または
岩中ポークの炭火焼き 赤ワインヴィネガーと蜂蜜のソース

《Dolce》

5. 蔵王ヨーグルトジェラートとパイナップルのグラニータ

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. 久米島産赤鶏レバーのクロスティーニ
モルタデッラとほろ苦いサラダ
エビと季節野菜のフリッタータ
タコと玉葱のアグロドルチェ
ストラッチャテッラとカポナータ
北海道神内ファームあか牛のグリリア マスタードとバルサミコ風味

《Pasta》

パスタをお選びください

3. 自家スモークしたイカと季節野菜のペペロンチーノ 自家製生パスタ レジネッテ
森林鶏のトマトラグーソース 自家製生パスタ クリステリガーテ
海老のトマトクリームソース 自家製生パスタ カンパネッレ

《Risotto》

リゾットをお選びください

4. 自家製パンチェッタとグリーンピースのリゾット
ホタテ貝とアスパラソバージュのクリームリゾット

《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. 鮮魚の炭火焼き バジルのヴィネグレットとフレッシュトマトのアラビアータ
または
岩中ポークの炭火焼き 赤ワインヴィネガーと蜂蜜のソース

《Dolce》

6. マスカルポーネのスプーマとマンゴーのジェラート

小菓子 3種 / カフェ・パン

¥4,800
(税込 ¥5,184)

料理長 矢島 広之