



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
7月11日～7月23日

2018.7.11

PRANZO A 4皿のコース

《Entratina》

1. パルミジャーノのジェラート 冷製玉葱のスープ

《Antipasto》 前菜 4品

2. 久米島産赤鶏レバーとロディジャーノのクロスティーニ
モルタデッラとほろ苦いサラダ
天然鯛のマンテカート焼きポレンタと共に
そば米、胡瓜、トマトのサラダ

《Pasta》

パスタをお選びください

3. (イカ、ドライトマト、季節野菜のペロンチーノ 自家製生ロングパスタタリアテッレ
シラスのプッタネスカ風トマトソース 自家製生ロングパスタ キタツラ
4種チーズとナッツのクリームソース 自家製生ショートパスタカンパネッラ

《Dolce》

4. 蔵王ヨーグルトのジェラート 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. パルミジャーノのジェラート 冷製玉葱のスープ

《Antipasto》 前菜 5品

2. 久米島産赤鶏レバーとロディジャーノのクロスティーニ
モルタデッラとほろ苦いサラダ
天然鯛のマンテカート焼きポレンタと共に
そば米、胡瓜、トマトのサラダ
フリッタティーナのポローニャ風

《Pasta / Risotto》

パスタ または リゾットをお選びください

3. (イカ、ドライトマト、季節野菜のペロンチーノ 自家製生ロングパスタタリアテッレ
シラスのプッタネスカ風トマトソース 自家製生ロングパスタ キタツラ
4種チーズとナッツのクリームソース 自家製生ショートパスタカンパネッラ
自家製パンチェッタとトウモロコシのリゾット
サルシッチャと枝豆のリゾット ペコリーノ風味

《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 トマトのアラビアータ
または
久米島産赤鶏の炭火焼き フレッシュブラックペッパーとバルサミコのソース

《Dolce》

5. 蔵王ヨーグルトのジェラート パイナップルのグラニータ

カフェ・パン

¥3,800

(税込 ¥4,104)

PRANZO C 6皿のコース

《Entratina》

1. パルミジャーノのジェラート 冷製玉葱のスープ

《Antipasto》 前菜 6品

2. 久米島産赤鶏レバーとロディジャーノのクロスティーニ
モルタデッラとほろ苦いサラダ
ホタテ貝のカダイフ焼き トリュフのヴィネグレットソース
カポナータとリコッタサラータ
フリッタティーナのポローニャ風
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. (イカ、ドライトマト、季節野菜のペロンチーノ 自家製生ロングパスタタリアテッレ
シラスのプッタネスカ風トマトソース 自家製生ロングパスタ キタツラ
4種チーズとナッツのクリームソース 自家製生ショートパスタカンパネッラ

《Risotto》

リゾットをお選びください

4. (自家製パンチェッタとトウモロコシのリゾット
サルシッチャと枝豆のリゾット ペコリーノ風味

《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 トマトのアラビアータ
または
久米島産赤鶏の炭火焼き フレッシュブラックペッパーとバルサミコのソース

《Dolce》

6. 中洞ヨーグルトとマCHEDニア 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)

※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。

料理長 矢島 広之