



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
8月8日～8月27日

2018.8.8

PRANZO A 4皿のコース

《Entratina》

1. パルミジャーノのジェラート 有機トマトのスープ

《Antipasto》 前菜 4品

2. タスマニアサーモンのクロスティーニ
フィノッキオーナとほろ苦いサラダ
シラスとズッキーニのフリッタータ
茄子とパプリカのグリリア アンチョビとエシャロットのソース

《Pasta》

パスタをお選びください

3. (イカ、ドライトマト、季節野菜のペペロンチーノ 自家製生ロングパスタ キタツラ
サルシッチャとリコッタサラータのトマトソース 自家製生ショートパスタ カンパネッラ
海老のココナッツカレークリームソース 自家製生ショートパスタ コンキリエ

《Dolce》

4. パンナコッタとアマレット風味のジェラート

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 有機トマトのスープ

《Antipasto》 前菜 5品

2. タスマニアサーモンのクロスティーニ
フィノッキオーナとほろ苦いサラダ
シラスとズッキーニのフリッタータ
茄子とパプリカのグリリア アンチョビとエシャロットのソース
タコ、セロリ、人参のマリネ

《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、季節野菜のペペロンチーノ 自家製生ロングパスタ キタツラ
サルシッチャとリコッタサラータのトマトソース 自家製生ショートパスタ カンパネッラ
海老のココナッツカレークリームソース 自家製生ショートパスタ コンキリエ
勝山無塩せきベーコンとトウモロコシのリゾット
ホタテ貝と枝豆のリゾット バジル風味

《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. (鮮魚のソテー トマトのピュレ スイカとバジルのヴィネグレットソース
または
岩中ポークの炭火焼き 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. パンナコッタとアマレット風味のジェラート

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. パルミジャーノのジェラート 有機トマトのスープ

《Antipasto》 前菜 6品

2. タスマニアサーモンのクロスティーニ
24ヶ月熟成したパルマ産生ハムと季節フルーツ
シラスとズッキーニのフリッタータ
茄子とパプリカのグリリア アンチョビとエシャロットのソース
タコ、セロリ、人参のマリネ
北海道神内ファームあか牛のトリッパ トスカーナ風

《Pasta》

パスタをお選びください

3. (イカ、ドライトマト、季節野菜のペペロンチーノ 自家製生ロングパスタ キタツラ
サルシッチャとリコッタサラータのトマトソース 自家製生ショートパスタ カンパネッラ
海老のココナッツカレークリームソース 自家製生ショートパスタ コンキリエ

《Risotto》

リゾットをお選びください

4. (勝山無塩せきベーコンとトウモロコシのリゾット
ホタテ貝と枝豆のリゾット バジル風味

《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. (鮮魚のソテー トマトのピュレ スイカとバジルのヴィネグレットソース
または
岩中ポークの炭火焼き 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. 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

小菓子 3種 / カフェ・パン

¥4,800
(税込 ¥5,184)

料理長 矢島 広之