



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  
10月10日～10月29日

2018.10.10

## PRANZO A 4皿のコース

### 《E ntratina》

1. 勝山館無添加ベーコンと蕪のスープ

### 《Antipasto》 前菜 4品

2. キヌアとそば米のサラダ仕立て  
18ヶ月熟成した生ハムとほろ苦いサラダ  
天然真鯛のカルピオーネ  
アオリイカのイタリア産イカ墨煮 ポレンタ添え

### 《Pasta》

パスタをお選びください

3. サルシッチャときのご 自家製生ロングパスタ ビゴリ  
スモークしたカツオと舞茸のトマトソース 自家製生ロングパスタ ブカティーニ  
帆立貝と柳松茸のクリームソース 自家製生ショートパスタ コンキリエ

### 《Dolce》

4. フランボワーズのジェラートと中洞ヨーグルトのマチエドニア仕立て

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

### 《E ntratina》

1. 勝山館無添加ベーコンと蕪のスープ

### 《Antipasto》 前菜 5品

2. キヌアとそば米のサラダ仕立て  
18ヶ月熟成した生ハムとほろ苦いサラダ  
天然真鯛のカルピオーネ  
アオリイカのイタリア産イカ墨煮 ポレンタ添え  
トリュフ風味のクロスティーニ

### 《Pasta / Risotto》

パスタ または リゾットをお選びください

3. サルシッチャときのご 自家製生ロングパスタ ビゴリ  
スモークしたカツオと舞茸のトマトソース 自家製生ロングパスタ ブカティーニ  
帆立貝と柳松茸のクリームソース 自家製生ショートパスタ コンキリエ  
洋梨とゴルゴンゾーラのクリームリゾット  
ビーツとラルドのリゾット ハーブの香り

### 《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. イトヨリ鯛のソテー トマトとケッパーの焦がしバターソース  
または  
会津地鶏の炭火焼き グリーンマスタード風味

### 《Dolce》

5. フランボワーズのジェラートと中洞ヨーグルトのマチエドニア仕立て

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

### 《E ntratina》

1. 勝山館無添加ベーコンと蕪のスープ

### 《Antipasto》 前菜 6品

2. キヌアとそば米のサラダ仕立て  
18ヶ月熟成した生ハムとほろ苦いサラダ  
天然真鯛のカルピオーネ  
アオリイカのイタリア産イカ墨煮 ポレンタ添え  
トリュフ風味のクロスティーニ  
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. サルシッチャときのご 自家製生ロングパスタ ビゴリ  
スモークしたカツオと舞茸のトマトソース 自家製生ロングパスタ ブカティーニ  
帆立貝と柳松茸のクリームソース 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. 洋梨とゴルゴンゾーラのクリームリゾット  
ビーツとラルドのリゾット ハーブの香り

### 《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. イトヨリ鯛のソテー トマトとケッパーの焦がしバターソース  
または  
会津地鶏の炭火焼き グリーンマスタード風味

### 《Dolce》

6. ジャンドゥーヤのスプーマとジェラート フランボワーズのピュレ

小菓子 3種 / カフェ・パン

¥4,800  
(税込 ¥5,184)

料理長 矢島 広之