



リストランテ・パドリノデル・ショザン

PADRINO DEL SHOZAN

PRANZO ランチメニュー
10月31日～11月12日

2018.10.31

PRANZO A 4皿のコース

《Entratina》

- ズワイ蟹と蕪のクリームスープ

《Antipasto》 前菜 4品

- 海の幸のフリット
フィノッキオーナとほろ苦いサラダ
スモークしたサワラと人参のマリネ
赤鶏の低温調理とトレヴィスのマスタード風味

《Pasta》

パスタをお選びください

- 海老、レモン、アーモンドとハーブのソース 自家製生ショートパスタ カサレッチェ
和牛と旬のきのこのラグーソース 自家製生ショートパスタ リガトーニ
スモークタスマニアサーモンと季節野菜のクリームソース 自家製生ロングパスタ タリアテッレ

《Dolce》

- ティラミス トラディショナルレ

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》

- ズワイ蟹と蕪のクリームスープ

《Antipasto》 前菜 5品

- 海の幸のフリット
フィノッキオーナとほろ苦いサラダ
スモークしたサワラと人参のマリネ
赤鶏の低温調理とトレヴィスのマスタード風味
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

- 海老、レモン、アーモンドとハーブのソース 自家製生ショートパスタ カサレッチェ
和牛と旬のきのこのラグーソース 自家製生ショートパスタ リガトーニ
スモークタスマニアサーモンと季節野菜のクリームソース 自家製生ロングパスタ タリアテッレ
甘鯛と銀杏のクリームリゾット
タコのトマトラグーリゾット

《Pesce / Carne》

魚料理/肉料理 メインディッシュをお選びください

- スズキとアサリのペスカトーラ仕立て ハーブの香り
または
日高見牛のソテー シェリーヴィネガーとスーゴディ カルネのソース

《Dolce》

- ティラミス トラディショナルレ

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》

- ズワイ蟹と蕪のクリームスープ

《Antipasto》 前菜 6品

- 海の幸のフリット
フィノッキオーナとほろ苦いサラダ
スモークしたサワラと人参のマリネ
赤鶏の低温調理とトレヴィスのマスタード風味
トリュフ風味のクロスティーニ
会津産馬肉のタルタル

《Pasta》

パスタをお選びください

- 海老、レモン、アーモンドとハーブのソース 自家製生ショートパスタ カサレッチェ
和牛と旬のきのこのラグーソース 自家製生ショートパスタ リガトーニ
スモークタスマニアサーモンと季節野菜のクリームソース 自家製生ロングパスタ タリアテッレ

《Risotto》

リゾットをお選びください

- 甘鯛と銀杏のクリームリゾット
タコのトマトラグーリゾット

《Pesce / Carne》

魚料理/肉料理 メインディッシュをお選びください

- スズキとアサリのペスカトーラ仕立て ハーブの香り
または
日高見牛のソテー シェリーヴィネガーとスーゴディ カルネのソース

《Dolce》

- 洋梨のキャラメリゼ アニス風味のジェラート

小菓子 3種 / カフェ・パン

¥4,800
(税込 ¥5,184)

料理長 矢島 広之