



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
11月14日～11月26日

2018.11.14

PRANZO A 4皿のコース

《Entratina》

- マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て

《Antipasto》 前菜 4品

- 海老のSUPPLI オマール海老のソース
18ヶ月熟成パルマ産生ハムとほろ苦いサラダ
スモークしたタスマニアサーモンと人参のマリネ
タコと北海こがねのジェノバ風

《Pasta》

パスタをお選びください

- 紋甲イカとカリフラワー 自家製生ロングパスタ ビゴリ
久米島産赤鶏とカーボネロのラグーソース 自家製生ショートパスタ スティチ
牛肉と根菜のトマトラグーソース 自家製生ショートパスタ リガトーニ

《Dolce》

- 紫芋のブディーノ マダガスカル産ヴァニラ風味のジェラート

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》

- マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て

《Antipasto》 前菜 5品

- 海老のSUPPLI オマール海老のソース
18ヶ月熟成パルマ産生ハムとほろ苦いサラダ
スモークしたタスマニアサーモンと人参のマリネ
タコと北海こがねのジェノバ風
プンタレッラとズワイ蟹のサラダ

《Pasta / Risotto》

パスタ または リゾットをお選びください

- 紋甲イカとカリフラワー 自家製生ロングパスタ ビゴリ
久米島産赤鶏とカーボネロのラグーソース 自家製生ショートパスタ スティチ
牛肉と根菜のトマトラグーソース 自家製生ショートパスタ リガトーニ
海老とサボイキャベツのクリームリゾット
自家製パンチェッタとかぼちゃのリゾット

《Pesce / Carne》

魚料理/肉料理 メインディッシュをお選びください

- 鮮魚のフリット ケッパーとハーブのヴィネグレットソース
または
岩中ポークのグリリア ゴルゴンゾーラと胡桃のソース

《Dolce》

- 紫芋のブディーノ マダガスカル産ヴァニラ風味のジェラート

カフェ・パン

¥3,800
(税込 ¥4,104)

PRANZO C 6皿のコース

《Entratina》

- マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て

《Antipasto》 前菜 6品

- 海老のSUPPLI オマール海老のソース
18ヶ月熟成パルマ産生ハムとほろ苦いサラダ
スモークしたタスマニアサーモンと人参のマリネ
タコと北海こがねのジェノバ風
プンタレッラとズワイ蟹のサラダ
ブラッティーナと紀の川柿のキャラメリゼ

《Pasta》

パスタをお選びください

- 紋甲イカとカリフラワー 自家製生ロングパスタ ビゴリ
久米島産赤鶏とカーボネロのラグーソース 自家製生ショートパスタ スティチ
牛肉と根菜のトマトラグーソース 自家製生ショートパスタ リガトーニ

《Risotto》

リゾットをお選びください

- 海老とサボイキャベツのクリームリゾット
自家製パンチェッタとかぼちゃのリゾット

《Pesce / Carne》

魚料理/肉料理 メインディッシュをお選びください

- 鮮魚のフリット ケッパーとハーブのヴィネグレットソース
または
岩中ポークのグリリア ゴルゴンゾーラと胡桃のソース

《Dolce》

- マスカルポーネのスプーマ フランボワーズのジェラート

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