



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
1月10日～1月23日

2019.1.10

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

- 紋甲イカのヴェネツィア風 ポレンタ添え
フィノッキオーナとほろ苦いサラダ
レンズ豆とハーブのサラダ仕立て
冬野菜のグリリア バーニャカウダソース

《Pasta》

パスタをお選びください

- 帆立貝、カリフラワー、ドライマト 自家製生ロングパスタ キタツラ
ターキーの白ワイン風味ラゲースソース 自家製生ショートパスタ カサレッチェ
海老のサフランクリームソース 自家製生ショートパスタ コンキリエ

《Dolce》

- ティラミス トラディツィオナーレ

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》

- マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て

《Antipasto》 前菜 5品

- タスマニアサーモンのクロスティーニ
紋甲イカのヴェネツィア風 ポレンタ添え
フィノッキオーナとほろ苦いサラダ
レンズ豆とハーブのサラダ仕立て
冬野菜のグリリア バーニャカウダソース

《Pasta / Risotto》

パスタ または リゾットをお選びください

- 帆立貝、カリフラワー、ドライマト 自家製生ロングパスタ キタツラ
ターキーの白ワイン風味ラゲースソース 自家製生ショートパスタ カサレッチェ
海老のサフランクリームソース 自家製生ショートパスタ コンキリエ
ラルドとビーツのリゾット
ズワイガニと仙台白菜のクリームリゾット

《Pesce / Carne》

魚料理 / 肉料理 メインディッシュをお選びください

- 鮮魚のインパデッラ レフォールとポワローのクレーム
または
アンガス牛のストゥファート スパイス風味

《Dolce》

- ティラミス トラディツィオナーレ

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

- トリュフ風味のアランチーニ トリュフソース
タスマニアサーモンのクロスティーニ
紋甲イカのヴェネツィア風 ポレンタ添え
フィノッキオーナとほろ苦いサラダ
レンズ豆とハーブのサラダ仕立て
冬野菜のグリリア バーニャカウダソース

《Pasta》

パスタをお選びください

- 帆立貝、カリフラワー、ドライマト 自家製生ロングパスタ キタツラ
ターキーの白ワイン風味ラゲースソース 自家製生ショートパスタ カサレッチェ
海老のサフランクリームソース 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

- ラルドとビーツのリゾット
ズワイガニと仙台白菜のクリームリゾット

《Pesce / Carne》

魚料理 / 肉料理 メインディッシュをお選びください

- 鮮魚のインパデッラ レフォールとポワローのクレーム
または
アンガス牛のストゥファート スパイス風味

《Dolce》

- ベルギー産ホワイトチョコレートのスーパ イチゴのジェラート

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