



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24日～2月13日

2019.1.24

PRANZO A 4皿のコース

《Entratina》

1. トスカーナ風ミネストラ

《Antipasto》 前菜 4品

2. イカとジャガイモの香草パン粉焼き
18ヶ月熟成したパルマ産生ハムとほろ苦いサラダ
アロマレッド人参のスプーマ
カジキマグロのアグロドルチェ

《Pasta》

パスタをお選びください

3. (グアンチャーレと玉葱の白いアマトリチャーナ 自家製生ロングパスタ キタツラ
森林鶏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
帆立貝のバジルクリームソース 自家製生ショートパスタ カサレツチェ

《Dolce》

4. パンナコッタ 苺のジェラート

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. トスカーナ風ミネストラ

《Antipasto》 前菜 5品

2. タルトゥファータのクロスティーニ
イカとジャガイモの香草パン粉焼き
18ヶ月熟成したパルマ産生ハムとほろ苦いサラダ
アロマレッド人参のスプーマ
カジキマグロのアグロドルチェ

《Pasta / Risotto》

パスタ または リゾットをお選びください

3. (グアンチャーレと玉葱の白いアマトリチャーナ 自家製生ロングパスタ キタツラ
森林鶏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
帆立貝のバジルクリームソース 自家製生ショートパスタ カサレツチェ
サルシッチャと仙台セリのリゾット
タスマニアサーモンのサフランクリームリゾット

《Pesce / Carne》

魚料理 / 肉料理 メインディッシュをお選びください

4. (寒鱈とアサリのズツパ仕立て ハーブの香り
または
岩中ポークのグリリア グリーンマスタードのクレーマ

《Dolce》

5. パンナコッタ 苺のジェラート

カフェ・パン

¥3,800
(税込 ¥4,104)

PRANZO C 6皿のコース

《Entratina》

1. トスカーナ風ミネストラ

《Antipasto》 前菜 6品

2. ブラッティーナとケッカソース
タルトゥファータのクロスティーニ
イカとジャガイモの香草パン粉焼き
18ヶ月熟成したパルマ産生ハムとほろ苦いサラダ
アロマレッド人参のスプーマ
カジキマグロのアグロドルチェ

《Pasta》

パスタをお選びください

3. (グアンチャーレと玉葱の白いアマトリチャーナ 自家製生ロングパスタ キタツラ
森林鶏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
帆立貝のバジルクリームソース 自家製生ショートパスタ カサレツチェ

《Risotto》

リゾットをお選びください

4. (サルシッチャと仙台セリのリゾット
タスマニアサーモンのサフランクリームリゾット

《Pesce / Carne》

魚料理 / 肉料理 メインディッシュをお選びください

5. (寒鱈とアサリのズツパ仕立て ハーブの香り
または
岩中ポークのグリリア グリーンマスタードのクレーマ

《Dolce》

6. ジャンドゥーヤのスプーマ ピスタチオジェラート

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