



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
2月14日～2月28日

2019.2.14

PRANZO A 4皿のコース

《Entratina》

1. 鱈とジャガイモのスープ

《Antipasto》 前菜 4品

2. キヌアとそば米のサラダ
モルタデッラとほろ苦いサラダ
スモークタスマニアサーモンと人参のマリネ
岩中ポークのクロスティーニ

《Pasta》

パスタをお選びください

3. サルシッチャ、キャベツ、ドライトマトの自家製生ロングパスタ ビゴリ
仔鹿とカステルマーニョのラグーソース 自家製生ショートパスタ リガトーニ
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》

4. 蔵王ヨーグルトのジェラート 苺のスープ仕立て

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

《Entratina》

1. 鱈とジャガイモのスープ

《Antipasto》 前菜 5品

2. 生ハムとポワローのクロケット
キヌアとそば米のサラダ
モルタデッラとほろ苦いサラダ
スモークタスマニアサーモンと人参のマリネ
岩中ポークのクロスティーニ

《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、キャベツ、ドライトマトの自家製生ロングパスタ ビゴリ
仔鹿とカステルマーニョのラグーソース 自家製生ショートパスタ リガトーニ
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
イタリア産イカ墨のヴェネツィア風リゾット
ホタテ貝と仙台セリのリゾット

《Pesce / Carne》

魚料理 / 肉料理 メインディッシュをお選びください

4. 鮮魚のグリリア 白ワイン風味のクレーマ アメリケーヌソース
または
会津地鶏のロースト ローズマリーとレモンバター風味

《Dolce》

5. 蔵王ヨーグルトのジェラート 苺のスープ仕立て

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

《Entratina》

1. 鱈とジャガイモのスープ

《Antipasto》 前菜 6品

2. あか牛のグリリア バルサミコ風味
生ハムとポワローのクロケット
キヌアとそば米のサラダ
モルタデッラとほろ苦いサラダ
スモークタスマニアサーモンと人参のマリネ
岩中ポークのクロスティーニ

《Pasta》

パスタをお選びください

3. サルシッチャ、キャベツ、ドライトマトの自家製生ロングパスタ ビゴリ
仔鹿とカステルマーニョのラグーソース 自家製生ショートパスタ リガトーニ
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

4. イタリア産イカ墨のヴェネツィア風リゾット
ホタテ貝と仙台セリのリゾット

《Pesce / Carne》

魚料理 / 肉料理 メインディッシュをお選びください

5. 鮮魚のグリリア 白ワイン風味のクレーマ アメリケーヌソース
または
会津地鶏のロースト ローズマリーとレモンバター風味

《Dolce》

6. フランス産チョコレートのトルタ アマレット風味のジェラート

小菓子 3種 / カフェ・パン

¥4,800
(税込 ¥5,184)

料理長 矢島 広之