



リストランテ・パドリーノデル・ショーザン

PADRINO DEL SHOZAN

2019.3.11

PRANZO ランチメニュー

3月11日(月)～3月20日(水)

PRANZO A 5皿のコース

《Zuppa / スープ》

新玉ねぎのスープ 椎茸と帆立のタルタル仕立て

《Antipasto / 前菜》

1. オマール海老のアッフォガーレ
アーティチョークと栗のムース、パクチーとキャビアで

《Primo Piatto / パスタ・リゾット》

パスタ または リゾットをお選びください

- ズワイガニと季節野菜のペペロンチーノ 自家製手打ちパスタ キタツラ
- サルシッチャのトマトクリームリゾット

《Secondo Piatto / メイン料理》

1. 牛類肉のストゥファート

《Dolce / ドルチェ》

1. パンナコッタクラシコ

パン・カフェ・小菓子

¥5,000
(税込 ¥5,400)

PRANZO B 5皿のコース

《Zuppa / スープ》

新玉ねぎのスープ 椎茸と帆立のタルタル仕立て

《Antipasto / 前菜》

- オマール海老のアッフォガーレ アーティチョークと栗のムース、パクチーとキャビアで
- 会津産馬肉のタルタル ほろ苦いサラダとパルミジャーノレッジャーノ
- フランス産ホワイトアスパラガスのミラノ風 パドリーノスタイル
バルマ産24か月熟成生ハムとミモレットチーズを添えて (+¥1,200)

《Primo Piatto / パスタ・リゾット》

パスタ または リゾットをお選びください

- 菜の花とトマトの自家製手打ちパスタ オレキエツテ
- 久米島赤鶏とウドのラグー 自家製手打ちパスタ キタツラ
- フォアグラとトリュフのリゾット (+¥1,000)

《Secondo Piatto / メイン料理》

魚料理 / 肉料理 メインディッシュを1品お選びください

< 魚料理 Pesce >

1. 桜鱈の低温調理 春野菜とサルサヴェルデ

< 肉料理 Carne >

- 仔牛のロースト モリーユ茸とマルサラのソース
- フランス産乳飲み仔羊のロースト
- 仙台牛の炭火焼き (+¥2,800)

《Dolce / ドルチェ》

ドルチェをお選びください

- パンナコッタクラシコ
- 苺とエストラゴンのタルタル仕立て ヨーグルトのジェラート
- ドルチェ代わりにイタリアンチーズ フォルマッジミスト

パン・カフェ・小菓子

¥8,000
(税込 ¥8,640)

※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。