



リストランテ・パドリーノデル・ショーザン

# PADRINO DEL SHOZAN

2019.3.21

## PRANZO ランチメニュー 3月21日(木)～3月31日(日)

### 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

1. 鶏肉の白ワインラグーソース 自家製手打ちパスタ クリステリガーテ  
2. 帆立貝のジェノヴェーゼリゾット

#### 《Secondo Piatto / メイン料理》

1. スペイン産イベリコ豚の炭火焼き

#### 《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》

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  
2. 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  
3. 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  
パルマ産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

1. 菜の花とトマトの自家製手打ちパスタ オレキエッテ  
2. 久米島赤鶏とウズのラグー 自家製手打ちパスタ キタツラ  
3. 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. 桜鱒のクロッカント焼き 春野菜とサルサヴェルデ

##### < 肉料理 Carne >

2. 仔牛のロースト モリーユ茸とマルサラのソース  
3. フランス産乳飲み仔羊のロースト  
4. 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

1. パンナコッタクラシコ  
2. 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  
3. 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。