

Pranzo ランチ

Sorriso ソッリーゾ

(平日限定)

前菜

Antipasto / Appetizer

南瓜の温かいスープ カップチーノ仕立て
赤海老のソテーとパンチェッタのクロッカンを浮かべて

プリモピアット

Primo Piatto / First Course

スパゲッティ 菜の花とアンチョビのペスト 釜揚げしらす じゃがいものクランブル
または
カザレッチェ(S字型の断面のショートパスタ) 塩麴でマリネした霧島黒豚のラグー
蓮根のチップスのアクセント

デザート (+¥700)

Dolce / Dessert

軽やかなボネ(ピエモンテ風チョコレートプリン)を包んだクレープ
蜂蜜でマリネした苺を添えて

食後のお飲み物

Caffè

¥2,800

天候不良などによる食材の入荷状況に応じて内容を変更する場合がございます
詳しくは係りの者にお尋ねください

小田原や北海道から届く朝どれの新鮮な海の幸、宮崎や山形からは香り高いハーブや
張りがあってみずみずしいマイクロリーフや大地の力を感じる野菜など
旬の食材を中心に、洗練されたイタリア各地の郷土料理を表現いたします
日本とイタリアで研鑽を積んだ2人のシェフが、素材本来の香りや味わいを大切にしながらも
イタリアで培った感性で一つ上の美味しさへと昇華させていきます
また味わいだけでなく、彩り豊かで洗練された盛り合わせもイル プロフーモならではの
拘りの食材がどのように形を変えていくのか、お客様のもとへ運ばれるその瞬間をお楽しみください

Curiosita クリオジタ

前菜

Antipasto / Appetizer

南瓜の温かいスープ カップチーノ仕立て
赤海老のソテーとパンチェッタのクロッカンを浮かべて

プリモピアット

Primo Piatto / First Course

本日のパスタ

セコンドピアット

Secondo Piatto / Main Course

メインコース

ミラノ風仔牛すね肉の煮込み ”オツブーコ” サフランのリゾットのテーゴレ
イタリアンパセリ レモン ニンニクのグレモラータオイル

デザート

Dolce / Dessert

軽やかなボネ(ピエモンテ風チョコレートプリン)を包んだクレープ
蜂蜜でマリネした苺を添えて

食後のお飲み物

Caffè

¥5,500

天候不良などによる食材の入荷状況に応じて内容を変更する場合がございます
詳しくは係りの者にお尋ねください