

# Pranzo ランチ

## Sorriso ソッリーゾ

(平日限定)

イル プロフーモの代表作

### Specialità / Speciality

小田原より産直で届いた鮮魚のマリネ

旬の野菜を盛りあわせた彩り豊かなサラダ仕立て

\* 入荷したお魚にあわせて仕立てを代えて調理いたします

プリモピアット

### Primo Piatto / First Course

本日のパスタ

デザート (+¥550)

### Dolce / Dessert

季節のフルーツの温かいタルト 岐阜より届く井田さんの蜂蜜のジェラートを添えて

食後のお飲み物

### Caffè

¥2,200 (外税)

当日入荷した旬の食材によってコースの構成を組んでおります

詳しくは係りの者にお尋ねください

小田原から届く朝どれの新鮮な海の幸、  
宮崎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、  
全国各地の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。  
こだわ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

イル プロフーモの代表作

### *Specialità / Speciality*

小田原より産直で届いた鮮魚のマリネ

旬の野菜を盛りあわせた彩り豊かなサラダ仕立て

\* 入荷したお魚にあわせて仕立てを代えて調理いたします

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*

本日のメインコース

デザート

### *Dolce / Dessert*

季節のフルーツの温かいタルト 岐阜より届く井田さんの蜂蜜のジェラートを添えて

食後のお飲み物

### *Caffè*

¥4,400 (外税)

当日入荷した旬の食材によってコースの構成を組んでおります

詳しくは係りの者にお尋ねください