

Pranzo ランチ

8月2日よりメニュー構成を変更してランチを再開いたします

メニューの一例として

Sorriso ソッリーゾ

前菜

Antipasto / Apetizer

小田原より産直で届いた鮮魚のカルパッチョ 新生姜のアクセント
彩り豊かなサラダ仕立て

プリモピアット

Primo Piatto / First Course

柔らかく仕上げたヤリイカと自家製トマトコンフィのスパゲッティ
からすみをふんだんに散りばめて

デザート (+¥550)

Dolce / Dessert

リコッタチーズのティラミス エスプレッソを注いだアップフォガート

食後のお飲み物

Caffè

¥2,200 (外税)

お料理は当日仕入れた食材によって内容が変わります。

詳しくは係りの者にお尋ねください

小田原から新鮮な海の幸、埼玉や宮崎からはみずみずしくも大地の力を感じる野菜など、
日本各地の旬の食材を中心に、イタリア本国と時差のない
洗練されたイタリア各地の郷土料理を表現いたします。
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
発想力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

前菜

Antipasto / Appetizer

小田原より産直で届いた鮮魚のカルパッチョ 新生姜のアクセント
彩り豊かなサラダ仕立て

プリモピアット

Primo Piatto / First Course

柔らかく仕上げたヤリイカと自家製トマトコンフィのスパゲッティ
からすみをふんだんに散りばめて

セコンドピアット

Secondo Piatto / Main Course

表面を香ばしく焼き上げた豚肩肉のグリル
白いんげんのトマト煮込みと共に

デザート

Dolce / Dessert

リコッタチーズのティラミス エスプレッソを注いだアップフォガート

食後のお飲み物

Caffè

¥4,400 (外税)

お料理は当日仕入れた食材によって内容が変わります。
詳しくは係りの者にお尋ねください