

Pranzo ランチ

Sorriso ソッリーゾ

(平日限定)

前菜

Antipasto / Appetizer

小田原を中心に産直で届く鮮魚のマリネやフリット、温製のスープなど
秋の実りを使用した温かみのある一品を当日の食材の入荷状況にあわせて
ローテーションでご提供いたします

プリモピアット

Primo Piatto / First Course

秋季限定 タリアテッレ 秋野菜を加えたボローニャ風ラグー

または

本日のパスタ(ショートパスタまたは手打ちパスタなどを食材に応じてご用意いたします)

デザート (+¥550)

Dolce / Dessert

ピスタチオのビアンコマンジャーレ クリーミーなカラメルソースとマCHEDONIA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

前菜

Antipasto / Appetizer

小田原を中心に産直で届く鮮魚のマリネやフリット、温製のスープなど
秋の実りを使用した温かみのある一品を当日の食材の入荷状況にあわせて
ローテーションでご提供いたします

プリモピアット

Primo Piatto / First Course

秋の食材を使用した本日のパスタ

セコンドピアット

Secondo Piatto / Main Course

10月のメインコース

北海道産十勝黒豚のロースト グリーンマスタードソース

デザート

Dolce / Dessert

ピスタチオのビアンコマンジャーレ クリーミーなカラメルソースとマチェドニアを添えて

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