

# Pranzo ランチ

## Sorriso ソッリーゾ

(平日限定)

前菜

### Antipasto / Appetizer

小田原や北海道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  
冬の食材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

スパゲッティ 鮮魚と冬野菜のアーリオ オーリオ からすみをたっぷりと散りばめて  
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

しっかりとした食感のカカオのプリン ”ボネ” 本日のジェラートと共に

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つ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。  
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*

小田原や北海道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  
冬の食材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*

本日のパスタ

セコンドピアット

*Secondo Piatto / Main Course*

メインコース

黒い衣で覆ったミラノ風仔牛のカツレツ 茸とアンチョビのバターソース

デザート

*Dolce / Dessert*

しっかりとした食感のカカオのプリン ”ボネ” 本日のジェラートと共に

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