



LUCA DELI

Brunch Menu

1. 本日のスープ

Zuppa del Giorno / Today's Soup

2. 前菜

Entrata / Starter

*オーガニック野菜のイタリアンサラダ
Insalata Mista Biologica all'italiana

*オーガニック野菜のグリル 香草パン粉と一緒に
Verdure Biologiche alla Griglia con Pan Aromatico

*オーガニック野菜のバーニャカウダ
Bagna Cauda Biologica

*吉田牧場のカッチョカヴァッロチーズのミラネーゼ 自家製オーガニックフルーツジャムと共に
Cacio Cavallo della Fattoria Yoshida alla Milanese con Marmellata della Casa
(¥400の追加料金にて承ります/ Additional ¥400)

*自家製スモークサーモン
Salmone Affumicato della Casa

*本日のカルパッチョ
Carpaccio del Giorno
(¥600の追加料金にて承ります/ Additional ¥600)

*プロシュートと吉田牧場のモッツアレラ
Prosciuto Crudo con Mozzarella della Fattoria Yoshida
(¥800の追加料金にて承ります/ Additional ¥800)

3. メインディッシュ Piatto Forte / Main Dish

*短角和牛のラグーのラザニア
Lasagna al Ragu di Tankaku Wagyu

*本日のパスタ
Pasta del Giorno
(3種類のパスタからお選びください / Please ask for 3 types of 'Today's pastas')

*ゆうゆう鶏のロースト オーガニック野菜とバルサミコソース
Pollo in Padella con Verdurine Biologiche e Balsamico

*本日の魚のグリル
Pesce del Giorno alla Piastra
(¥600の追加料金にて承ります/ Additional ¥600)

*エコファーム黒豚のロースト 蜂蜜と粒マスタードのソース
Ecofarm Kuro-Buta (maiale) con Salsa Miele Senape
(¥800の追加料金にて承ります/ Additional ¥800)

4. エスプレッソまたはハーブティー Espresso or Herb Tea

¥3.800

コースには手作りオーガニックフォカッチャがついています。

上記の価格には10%のサービスチャージは含まれておりません。

The price above does not include 10% of service charge.

