

LA VEDUTA

プリフィクスランチ

前菜 パスタ メイン料理 デザートからお好きなものをお選びください

エスプリメレ

3品コース ¥5,500

前菜 / パスタ または リゾット / ドルチェ

※魚または肉に変更した場合別途¥1,000 頂戴いたします。

エレガンテ

4品コース ¥7,800

前菜 / パスタ または リゾット / 魚 または 肉 / ドルチェ

デグスタツィオーネ

5品コース ¥10,000

前菜 / パスタ または リゾット / 魚 / 肉 / ドルチェ

ランチコースにはコーヒーまたは紅茶が付いております。

2021年、イリーカフェは高い社会的・環境的基準により、イタリア初の国際Bコーポレーション認証を取得しております。

「JING Tea」社の茶葉はカーボンニュートラルの認証を取得しております。

ご要望であれば、国産のミネラルウォーターのご用意もごございます。

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/egg
b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp w = くるみ/walnut

当店はイタリア米を使用しております。季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金には、消費税・サービス料15%が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

L A V E D U T A

前菜

フルーツトマトのカプレーゼ
トマト モッツアレラ バジリコ
(wh, m, e)

シマアジのパンツァネッラ
オクラ アンチョビ 南高梅
(wh)

トウモロコシのベルタータ フレッダ
ゼッポリーニ プロシュット コーンスプラウト
(wh m)

パスタ&リゾット

蛸のリングイネ アーリオ オーリオ
ブロッコリ ポツタルガ オリーブ
(m)

リゾット アラ カチャトラ
茄子 地鶏もも肉 アクエレッロ米
(m)

当店はイタリア米を使用しております。季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金には、消費税・サービス料 15%が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

L A V E D U T A

魚料理 肉料理

平目のインパナート

アスパラガス ブロデットソース レモングラス
(wh, m)

豚肩ロースのポルケッタ

万願寺唐辛子 カポナータ 発酵レモン
(wh, m)

和牛フィレ肉のビステッカ (¥3,200 追加)

トリュフ ポレンタ バローロソース
(m)

デザート

セミフレッド

メロンのマCHEDONIA 塩クランブル ピスタチオ
(wh, m, e)

トルタ ロヴェシヤータ

パイナップル ココナッツ マンゴーのジェラート
(wh, m, e)

月替わりシーズンアルメニョドルチェ (¥2,200 追加)

当店はイタリア米を使用しております。季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金には、消費税・サービス料 15%が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。