



LA VEDUTA

プリフィックスランチ Prefix Lunch

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
Please select your favorite dish from our choices

平日限定 プリフィックス 3品
¥3500

前菜 パスタ又はメイン料理 デザートから各1品ずつお選び頂けます
Weekday prefix 3 dishes
1 dish from each appetizer, pasta or main dish and dessert

プリフィックス 4品
¥5000

前菜 パスタ メイン料理 デザート から各1品ずつお選びいただけます
Prefix 4 dishes
1 dish from each appetizer, pasta, main dish and dessert

プリフィックス 5品
¥6500

前菜 パスタ お魚料理 お肉料理 デザート から各1品ずつお選び頂けます
Prefix 5 dishes
1 dish from each appetizer, pasta, fish, meat and dessert

プリフィックスメニュー

Prefix menu

前菜

Appetizer

イタリア産ブラッティーナチーズ
フレッシュトマト バジルペースト マイクログリーン

Burratina cheese

Fresh tomato, pesto, micro green

サーモンのカルパッチョ ミモザ仕立て
ライムドレッシング 野菜のマリネ

Salmon carpaccio, mimosa

Lime dressing, marinated vegetables

イチジクのキャラメリゼ パルマ産ハム
アジアーゴチーズ バルサミコ酢

Caramelized fig, parma ham

Asiago cheese, balsamic vinegar

フォアグラのテリーヌ

ヘーゼルナッツのクラスト 栗 ポルト酒でマリネしたベリーとともに

(+¥1,200 追加)

Foie gras terrine

Hazelnut crust, chestnut, port marinated berries

(+JPY ¥1,200)

かぼちゃのスープ アマレット

マスカルポーネ ココナッツの泡

Pumpkin soup, amaretto, mascarpone, coconut foam

パスタ&リゾット

Pasta & Risotto

マファルディーネパスタ

豚肉のボロネーゼ パルミジャーノレズジャーノ

Mafaldine pasta

Pork bolognese, Parmigiano Reggiano

自家製バジルのタリアテッレ

シーフード ハーブ

Homemade basil tagliatelle

Seafood, herbs

サフランリゾット

金箔 ドゥミグラスのリダクション

Saffron risotto, gold leaf, demi-glace reduction

自家製タリオリーニ

バターキャラメリゼ 黒トリュフ バローロのリダクション

(+¥1,200 追加)

Homemade tagliolini

Caramelized butter, truffle, barolo reduction

(+JPY ¥1,200)

メインディッシュ

Main Dish

魚料理

Fish & Shellfish

ヒメジの香草パン粉焼き

ちりめんキャベツ 赤ワインのリダクション

Red mullet herb bread crumbs gratin

Savoy cabbage, red wine reduction

スズキのスチーム

ムニエルソース ほうれん草

Steamed seabass meuniere sauce, spinach

オマール海老

エストラゴンソース 秋野菜のブーケ

(+¥1,500 追加)

Lobster tail

Estragon sauce, autumn vegetable bouquet

(+ JPY ¥1,500)

肉料理

Meat

牛サーロイン タリアータスタイル

ポルチーニ茸 パルミジャーノレッジャーノ

Beef sirloin, tagliata style

Porcini mushroom, Parmigiano Reggiano

モダンサルティンボッカ

パルメザンクリーム 生ハムチップス セージ

Modern saltimbocca

Parmesan cream, Parma ham chips, sage

和牛フィレ肉 ロッシーニスタイル

フォアグラ トリュフ 赤玉ねぎのコンポート ブリオッシュのクリスピー

(+¥2,200 追加)

Wagyu beef tenderloin, Rossini style

Foie gras, truffle, red onion compote, crispy brioche

(+ JPY ¥2,200)

デザート

Dessert

イタリアマンマのティラミス

Mamma tiramisu

松の実とカスタードクリームのタルト

グラノーラ ウィスキーのジェラート

Custer cream and pine nut baked tart, granola, whisky gelato

ジェラート盛り合わせ

季節のフルーツを添えて

Assorted ice cream, seasonal fruit

又は Or

チーズ盛り合わせ

Assorted cheese