

*Lunch  
Menu*



set menu

プラット・ウニコ  
Plato Unico 《限定20食》

Limited Plate Set for 20 Servings. With Dessert and Coffee Included.

奥田政行のメニューを少しずつ取り合わせた  
ワンプレートのセットメニュー（ドルチェ・コーヒー付き）

- ※ パスタ料理・メイン料理・ドルチェは日替わりでご用意しております
- ※ 本日の内容は、スタッフにお問い合わせください

¥2,980



伊勢真鯛のアクアパッツァ

漁師風ごった煮  
伊勢真鯛のアクアパッツァ

“ISE” Sea Bream Acqua Pazza.

伊勢真鯛やアサリなど、新鮮な魚介で造るイタリアの漁師料理「アクアパッツァ」  
深い魚介の風味、重厚なコクと旨みを一皿にまとめました  
しっかりした辛口の白ワインとお召し上がりください

¥ 2,500

こもきんとん  
菰錦豚のスペアリブ 季節野菜とバルサミコ

Pork Spare Ribs with Seasonal Vegetables and Balsamic Sauce.

低温でじっくり火入れした柔らかくジューシーなスペアリブを  
さっぱりとしたバルサミコソースでお楽しみいただけます

¥ 2,500

ミートボール  
カドワキ牛のポルペッティ

Japanese Beef Meatball Stew.

カドワキ牛で造ったミートボールは旨味が凝縮され  
酸味の利いたトマトソースと相性が抜群  
トマトソースには、フルーティーなハイランドモルトがお勧めです

¥ 2,500

国産鶏とキノコのクリームソース

Japanese Chicken and Mushroom Cream Sauce.

ジューシーな国産鶏と芳醇な香りのキノコを贅沢に使用し  
生クリームのまろやかな味わいで仕上げた一品

¥ 2,500



菰錦豚のスペアリブ 季節野菜とバルサミコ



国産鶏とキノコのクリームソース



カドワキ牛のポルペッティ

## 温度卵とトリュフのカルボナーラ

Truffle and Soft-Boiled Egg Carbonara.

クリーミーなソースにトリュフの深い風味が加わり  
温度卵を絡めることでさらにまろやかでリッチな味わいに  
ベーコンの香ばしさが全体のバランスを引き締め、ひと口食べるごとに心地よい満足感が広がります

¥ 2,000

## フレッシュトマトとリコッタチーズの Pasta

Fresh Tomato and Ricotta Cheese Pasta.

トマトが持つ甘み、酸味、食感の個性を最大限に引き出しフレッシュなトマトソースに仕上げました  
イタリア産リコッタチーズを崩し混ぜながら味わう、トマトを堪能できる一皿です

¥ 1,800

## 特製 ラザニア

Lasagna made with Japanese Pork and Beef.

旨味たっぷりの孤錦豚と国産牛の肉が織り成す豊かな味わい  
濃厚なチーズと特製のベシャメルソースが絶妙に絡み合い  
食べるたびに深みのある美味しさを堪能できます

¥ 1,600



特製 ラザニア

## 桜エビとセリのクリームパスタ

Sakura Shrimp and Chervil Cream Pasta.

秋漁で獲れた旬の桜エビを贅沢に使った一品です  
甘みのある桜エビはクリーミーなソースと絶妙に絡み合い  
セリのほのかな苦味と香りがアクセントを添えます

¥ 2,000

## トリュフと温度卵のリゾット

Truffle and Soft-Boiled Egg Risotto.

トリュフの豊かな香りと、まろやかな温度卵が絶妙に絡み合うリゾットは、贅沢な味わいの一皿

¥ 1,800

## トラパーニ風 スパゲッティーニ

Trapani-Style Spaghettini.

シチリア島トラパーニの伝統的なソースで作るパスタ  
バジルとアーモンド、トマトが特徴の香り高い逸品です

¥ 1,600



桜エビとセリのクリームパスタ

ミエ・デュロック  
MIE DUROCの自家製ハムとルッコラ

Pizza with Home-cured ham made with Special Pork "MIE DUROC" and Arugula.

菰野町 佐藤ビッグファームのMIE DUROCを使用し、  
一週間かけ丁寧に造った自家製ハムを、当店自慢のピザへ贅沢に盛り付け  
ルッコラの爽やかさと、自家製ハムの奥深い旨味が完全な調和

¥ 1,800

桜エビとセリのトマトピッツァ

Sakura Shrimp and Chervil Tomato Sauce Pizza.

香ばしく焼き上げた桜エビの風味豊かな旨味と、セリの爽やかな香りが絶妙に絡み合い  
トマトソースの酸味と相まって、ひと口ごとに新鮮な驚きをもたらします  
日本の旬の食材を生かした、イタリアンと和の融合が楽しめるピッツァ

¥ 1,800



MIE DUROCの自家製ハムとルッコラ



桜エビとセリのトマトピッツァ

トリュフとじゃが芋のカルボナーラピッツァ

Carbonara Pizza with Truffle and Potatoes.

パンチェッタの豊かな塩味と風味、じゃが芋のホクホクとした食感  
食欲をそそるトリュフソースの芳醇で豊かな香り  
トロリと温度卵の黄身が流れ出せば、絶品料理の完成

¥ 1,700

フレッシュトマトのマルゲリータ

Margarita Pizza with Fresh Tomatoes.

トマトを贅沢に散りばめた、王道のマルゲリータピザ  
瑞々しいフレッシュトマトと、クリーミーで濃厚なモッツァレラチーズ  
シンプルながらも素材の味わいが引き立つ絶妙なバランス

¥ 1,800

topping

“畑っちあーの”の

ピッコロ サラダ

Mini Salad Using Vegetables Harvested from the On-Site Garden.

敷地内に設けた畑や、契約農家から仕入れた新鮮な葉野菜を  
スパイスやハーブなどでサッパリと仕上げた、イタリアンドレッシングでお召し上がりいただきます  
今日のお食事に合わせやすいミニサイズ

¥ 350

“マリアージュ ドゥ ファリーヌ”の

石窯焼きバケット

Bread Baked in a Stone Oven.

マリアージュ ドゥ ファリーヌの石窯で焼かれた、香り豊かな国産小麦のバケット  
シンプルながらも風味豊かな味わいと、カリッとした食感が特徴  
様々な料理に合わせて楽しむことができます

¥ 350

濃厚 ピスタチオのチーズケーキと

ミックスベリーのジェラート

Pistachio Cheesecake with Mixed Berry Gelato.

濃厚なピスタチオのチーズケーキに  
さっぱりとしたミックスベリージェラートを添えた贅沢なドルチェ  
ピスタチオの深い風味とクリーミーな食感が口の中で広がり、爽やかなベリーの甘酸っぱさが  
絶妙なアクセントに

¥ 900

濃厚 ピスタチオのチーズケーキとミックスベリーのジェラート