

Pranzo ランチ

Sorriso ソッリーゾ

(平日限定)

Antipasto / Appetizer

軽く炙ったまぐろの頬肉と大麦のサラダ仕立て

プリモピアット

Primo Piatto / First Course

スパゲッティ 北海道産ずわい蟹 オリーブ アンチョビ ケッパー プッタネスカ風

または

タリアテッレ 生ハム 季節の茸 軽く仕上げたクリームソース

デザート (+¥600)

Dolce / Dessert

紅茶のシフォンケーキ カラメルジェラート

食後のお飲み物

Caffè

¥2,500

天候不良などによる食材の入荷状況に応じて内容を変更する場合がございます

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

張りがあっ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

拘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

軽く炙ったまぐろの頬肉と大麦のサラダ仕立て

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

燻製にかけたキビまる豚のロースト そのスーゴと共に

デザート

Dolce / Dessert

紅茶のシフォンケーキ カラメルジェラート

食後のお飲み物

Caffè

¥4,900

天候不良などによる食材の入荷状況に応じて内容を変更する場合がございます

詳しくは係りの者にお尋ねください