

Pranzo ランチ

Sorriso ソッリーゾ

(平日限定)

前菜

Antipasto / Appetizer

夏野菜のガスパチョ 赤海老のタルタラを浮かべて

プリモピアット

Primo Piatto / First Course

冷製フェデリーニ ペスト ジェノヴェーゼ 帆立の炙り からすみ

または

ペンネ 国産牛テールの煮込みソース 万願寺唐辛子のソテー

デザート (+¥700)

Dolce / Dessert

ピスタチオのセミフレッド カカオのクランブル ダークチェリーのコンポート

食後のお飲み物

Caffè

¥2,800

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

夏野菜のガスパチョ 赤海老のタルタラを浮かべて

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

仔羊もも肉のロースト そのスーゴ ペコリーノ トスカーノ

燻製にかけたジャガイモのプレア

デザート

Dolce / Dessert

ピスタチオのセミフレッド カカオのクランブル ダークチェリーのコンポート

食後のお飲み物

Caffè

¥5,500

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