

# Pranzo ランチ

## Sorriso ソッリーゾ

(平日限定)

前菜

### Antipasto / Appetizer

低温でしっとり仕上げた川俣軍鶏胸肉 冷たいフォンドゥータのソース  
彩り豊かなサラダ仕立て

プリモピアット

### Primo Piatto / First Course

四角い断面のロングパスタ”キタツラ” フレッシュトマトのアッラビエータ  
穴子のフリットを添えて

または

リガトーニ グリーンアスパラガスのアーリオ オーリオ 新玉葱と温度卵のソース  
イタリア産桜肉のブレザオラをのせて

デザート (+¥700)

### Dolce / Dessert

イタリア風プリン”ブディーノ” アマレーナチェリーのジェラート

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

シェフが市場で吟味し、厳選した食材を中心に、  
小田原から届く朝どれの新鮮な海の幸、日本だけでなくイタリアをはじめ、  
様々な国から届く良質な山の幸、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  
リストランテやトラット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  
シンプルに、時には大胆に、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 プロフォーモならではの  
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*

低温でしっとり仕上げた川俣軍鶏胸肉 冷たいフォンドゥータのソース  
彩り豊かなサラダ仕立て

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

ニュージーランド産仔羊もも肉のロースト  
ペペロナータを添えて

デザート

*Dolce / Dessert*

イタリア風プリン ”ブディーノ” アマレーナチェリーのジェラート

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