

\$25

# 3-Course Lunch

One Appetizer + One Entrée + Two Assorted Desserts, Served with Focaccia

サラダ + メイン + デザート2種盛、フォカッチャ付

## Appetizer 前菜

Salad サラダ

or

Misto (Assorted Appetizers) 前菜盛り合わせ **+\$8**

## Entrée メイン

Choose ONE entrée from below. 下からメインディッシュを1つお選びください。

### Pasta パスタ

"Peperoncino" - Shirasu, Arugula シラスとルッコラのペペロンチーノスパゲッティ

"Boscaiola" - Mushrooms, Chicken, Cream Sauce 色々なキノコとチキンの"ボスカイオーラ" クリームスパゲッティ

"Arrabbiata" - Local eggplant, Shrimp, Spicy Tomato Sauce ローカルナスとエビのアラビアータ スパゲッティ

"Lasagna" - Bernini Style ベルニーニ特製 ラザニア

"Ricci de Mare" - Fresh Sea Urchin, Peperoncino Style\* **+\$13**  
生ウニのペペロンチーノスパゲッティ **+\$13**

### Others その他

Grilled Hokkaido Scallop with Balsamic Sauce 北海道産ホタテのグリル バルサミソース

Provence-style Roasted Chicken Thighs with Fresh Tomato, basil, Garlic, Parsley  
チキンもも肉のロースト プロヴァンス風 (フレッシュトマト、バジル、ガーリック、パセリ)

"Rossini" - Washugyu Filet Mignon, Foie Gras, Potato Purée, Perigueux sauce, Truffle **+\$20**  
和州牛のロッシェニ風 **+\$20**

## Dessert デザート

Two Assorted Desserts デザート2種盛り

## Coffee & Tea ALL \$3

Hot Coffee / Iced Coffee / Hot Tea / Iced Tea

We are unable to split the bill. Thank you for your understanding. 別々でのお会計はご遠慮ください。

\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

# Drinks

## Champagne / Sparkling Wine

---

TAITTINGER BRUT LA FRANCAISE NV PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	22
MASCHIO, PROSECCO BRUT - VENETO	13

## White Wine

---

TREFETHEN, CHARDONNAY - NAPA VALLEY	13
DR. LOOSEN DR. L, RIESLING - MOSEL	9
STELLA, PINOT GRIGIO - SICILIA	9

## Red Wine

---

OBERON, CABERNET SAUVIGNON - NAPA VALLEY	13
STRAIGHT SHOOTER, PINOT NOIR - WILLAMETTE VALLEY, OR	12
TELLUS FALESCO, MERLOT - UMBRIA	11

## Non-Alcoholic

---

GINGER ALE	4
PEPSI	4
DIET PEPSI	4
SIERRA MIST	4
ORANGE JUICE	4
PINEAPPLE JUICE	4
APPLE JUICE	4
AQUA PANNA 750ml	8.5
SAN PELLEGRINO 750ml	8.5

We are unable to split the bill. Thank you for your understanding.  
別々でのお会計はご遠慮ください。