

Lunch of 47 "pino" ¥3,500

Stuzzichino

Seasonal vegetable soup
季節野菜のスープ

Antipasto

Assorted appetizers
アンティパストミスト 前菜の盛り合わせ

Pasta

Spaghetti with organic pepper and local papper "PIPERCHI" cheese sauce
スリランカ産 黒胡椒と島胡椒ピパーチのカチョ・エ・ペペ

Carne

Roasted okinawan pork , Marinated mushrooms and red wine sauce
キビまる豚のロースト キノコのマリネと赤ワインソース

"Acqua pazza" Stewed okinawa fish, clam, tomato, Shell ginger
県産鮮魚のアオサ香るアクアパッツァ

※ 魚 or 肉 を お 選 び 頂 き ま す

Dolce

Today's dessert
本日のドルチェ

Lunch of 47 "bambu" ¥5,000

Stuzzichino

Seasonal vegetable soup
季節野菜のスープ

Antipasto

Assorted appetizers
アンティパストミスト 前菜の盛り合わせ

Pasta

Spaghetti with stewed wagyu mince sauce
漢方和牛のボロネーゼ

Pesce

"Acqua pazza" Stewed okinawa fish, clam, tomato, Shell ginger
県産鮮魚のアオサ香るアクアパッツァ

Carne

Roasted okinawan pork, Marinated mushrooms and red wine sauce
キビまる豚のロースト キノコのマリネと赤ワインソース

Dolce

Today's dessert
本日のドルチェ

Lunch of 47 "fiori ume" ¥8,000

Stuzzichino

Seasonal vegetable soup
季節野菜のスープ

Antipasto

Italian buffalo mozzarella and seasonal fruits
イタリア産水牛モッツァレラと旬果実

Antipasto

Stewed wagyu reticulum , tamato sauce
国産牛トリッパとギアラの旨味炸裂 煮込み

Pasta

<Alba of memories> Tagliolini with super mushrooms , butter, parmesan cheese
富士山麓 長谷川さんの驚異的マッシュルームのタリオリーニ

Pesce

""Acqua pazza" Stewed okinawa fish, clam, tomato, Shell ginger
シチューマチのアオサ香るアクアパッツァ

Carne

Roasted okinawan beef , awamori marsala sauce, ryukyu court cuine "Durwakasi"
県産和牛のビステッカ 泡盛マルサラソース
琉球宮廷料理 "ドゥルワカシー"

Dolce

Tira-misu from sardegna
本家のティラミス〜サルデーニャ島直伝〜