

Lunch of 47 "pino" ¥3500

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

Spaghetti with Sakura shrimp and tomato, olive oil and garlic

宜野座村 林さんのトマトと桜海老のアーリオ・エ・オーリオ

Carne

Roasted okinawan pork , Parsley, garlic and anchovy sauce

キビまる豚のロースト パセリ ニンニク アンチョビのソース

Roasted fish with americaine tomato sauce

県産鮮魚のロースト アメリケーヌトマトソース

Dolce

Today's dessert

本日のドルチェ

Caffe

Please choose a drink after meals

コーヒー (HOT or ICE)

紅茶 (HOT or ICE)

岸本ファームのオーガニックハーブティー

Lunch of 47 "bambu" ¥5000

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
県産和牛のボロネーゼ

Spaghetti with oysters, green onions, and sea lettuce, aglio e olio
牡蠣、焼きネギ、アオサのアーリオ・エ・オーリオ

Pesce

Roasted fish with americaine tomato sauce
県産鮮魚のロースト アメリケーヌトマトソース

Carne

Roasted okinawan pork , Parsley, garlic and anchovy sauce
キビまる豚のロースト パセリ ニンニク アンチョビのソース

Dolce

Today's dessert
本日のドルチェ

Caffe

Please choose a drink after meals

- コーヒー (HOT or ICE)
- 紅茶 (HOT or ICE)
- 岸本ファームのオーガニックハーブティー

Lunch of 47 "fiori ume" ¥8000

Stuzzichino

Seasonal vegetable soup

季節野菜のスープ

Antipasto

Italian buffalo mozzarella and seasonal fruits

イタリア産 水牛モッツァレラチーズと旬果実

Antipasto

Carpaccio of fresh fish with kumquat vinaigrette

鱈のカルパッチョ 金柑のヴィネグレット

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

Roasted fish with americaine tomato sauce

県産鮮魚のロースト アメリケーヌトマトソース

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〜