

LUNCH MENU

《3/17~1ヶ月限定コース》

～ Pranzo Primavera ～ 期間限定 SAKURA コース

桜の時期限定のおすすめコース！

是非ご堪能ください

一口スープ

前菜の盛り合わせ

ホワイトアスパラガスのスパゲッティカルボナーラ

豚肉のロースト タップナードソース

桜のジェラートと濃厚パンナコッタ 苺のスープ仕立て

食後のコーヒー

¥3,000

～ Primo Piatto ～ パスタランチ

一口スープ + 前菜盛り合わせ + パスタ

～メッツェマニケ～

シェフ思い出の本場アマトリチャーナ

¥1,500

～スパゲッティ～

春キャベツと桜エビのペペロンチーノ

¥1,500

～スパゲッティ～

ホワイトアスパラガスのカルボナーラ

¥2,000

《平日限定》

～ Secondo Piatto ～ メイン料理ランチ

一口スープ + 前菜盛り合わせ + メイン料理

豚肉のロースト タップナードソース

¥1,500

《土・日・祝限定》

～ Pranzo Primavera ～ SAKURA スペシャルコース

シェフのこだわりの詰まった春のフルコース

シェフ特製手打ちパスタ・海鮮・お肉・特選のデザートと

存分に CUM の料理をお楽しみください

平日ご希望の際は、2 日前までのご予約制となります

一口スープ

前菜の盛り合わせ

手打ちパスタ タリオリーニ ホワイトアスパラガスのカルボナーラ

本日の魚介料理

牛肉のロースト 西洋わさびソース

アールグレイのディプロマティカとベルガモット風味のオリーブのソルベ

食後のコーヒー

¥4,500

本日のデザート ¥300

コーヒー	¥200	カモミール	¥250
エスプレッソ	¥200	フレッシュミント	¥350
ダーズリン	¥250	高山金宣茶	¥300
ルイボス	¥250		

※紅茶各種はポットでのご用意となります

※表示価格は税込価格となっております

※別途サービス料を 5% 頂戴しております