IL RISTORANTE TOKYO

Lunch Course



¥5,500(6,050)

Antipasto Mist アンティパストミスト

Today's Pasta 本日のパスタ

Sauteed Winter Yellowtail Boscaiola Style 寒鰤のソテー ボスカイオーラ or Braised Beef Tongue with Gratin Dauphinois 牛タンの煮込み ドフィノワ

Mandarin orange & Amazake Panna Cotta みかんと甘酒のパンナコッタ

Bread パン

Coffee / Tea コーヒー/紅茶

()内価格は消費税10%が含まれております。

Standard Lunch



¥4,500(4,950)

Antipasto Mist アンティパストミスト

Sauteed Winter Yellowtail Boscaiola Style 寒鰤のソテー ボスカイオーラ or

Braised Beef Tongue with Gratin Dauphinois 牛タンの煮込み ドフィノワ

Mandarin orange & Amazake Panna Cotta みかんと甘酒のパンナコッタ

Bread

パン

Coffee / Tea コーヒー/紅茶

()内価格は消費税10%が含まれております。

Prices inside brackets include 10% consumption tax.

Pasta Lunch



¥ 4,000(4,400)

Antipasto Mist アンティパストミスト

Today's Pasta 本日のパスタ

Mandarin orange & Amazake Panna Cotta みかんと甘酒のパンナコッタ

Bread

パン

Coffee / Tea コーヒー/紅茶

()内価格は消費税10%が含まれております。

Prices inside brackets include 10% consumption tax.

Menu a la carte

APPETIZERS

前菜

Assorted appetizers of the day

· · · · · ¥3,000(3300)

本日の前菜の盛り合わせ

#3 6 6 X 2

Pasta

パスタ

本日のパスタ

You can choose from 3 types of pasta (oil, tomato and cream)

Please ask our staff for details.

本日のパスタは3種類(オイル・トマト・クリーム)からお選びいただけます。

詳しい内容はスタッフよりご案内いたします。

(90g)

Meat and Fish

肉料理・魚料理

Braised Beef Tongue with Gratin Dauphinois ... ¥3,200(3520)

牛タンの煮込み ドフィノワ

Wagyu Burger ••••• ¥4,500(4950)

自家製和牛バーガー

Cheddar or Gorgonzola Cheese Supplement:¥400(440)

チェダーチーズ又はゴルゴンゾーラの追加:¥400(440)

Sauteed Winter Yellowtail Boscaiola Style ... ¥3,200(3520)

寒鰤のソテー ボスカイオーラ

Bread ••••• ¥800(880)

パン各種

VEGAN FOOD

ビーガンメニュー

Seasonal grilled vegetables 季節の焼き野菜		 ¥ 2,000(2,200)
Nachos with soy meat 大豆ミートナチョス		 ¥ 2,000(2200)
Vegetable stick from Miura district 三浦野菜のベジタブルステック		 ¥1,700(1,870)
Peperoncino with seasonal vegetables 季節野菜のペペロンチーノ (90g)	***	 ¥ 2,200(2420)
Vegetable burger for vegan ビーガンバーガー	***	 ¥3,000(3300)
Corn soup コーンスープ		 ¥1,400(1540)
DESSERT デザート		
Today's Dessrt 本日のデザート		 ¥1,400(1540)
Fruit platter フルーツ盛り合わせ		 ¥ 3,500(3850)