

Lunch set menu 本日のランチ

季節のサラダ・自家製フォカッチャ・本日のデザート・ドリンク付

B

Tsubamesanjo Bit

セット料金 コース変更

本日のパスタランチ
today's recommend

A 渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ ¥2,180(+550)

B 新潟和牛のボロネーゼスパゲッティ ¥2,180(+550)

季節のおすすめランチ
seasonal recommend

セット料金 コース変更

北海道産 塩水ウニのトマトクリームスパゲッティ ¥3,080(+1,100)

広島県産
牡蠣のクリームソースパスタ ¥2,780(+550)

大海老とチェリートマトのパスタ ¥2,380(+550)

黒トリュフ香るキノコクリームを生タリアテッレ ¥2,180(+550)

本日のお魚料理ランチ
today's fish dish

真鯛のヴァプールと蕪のリゾット セット料金 コース変更
～かぼすのヴェルデソース～ ¥2,400

本日のお肉料理ランチ
today's meat dish

新潟県産 三条 しただぶた
下田豚の低温調理 ¥2,400

ラム肩ロースの低温調理 ¥2,400

雪室熟成和牛 イチボのステーキ ¥4,980 (+1,650)

本日のスープ
today's soup

新潟県 南魚沼産
『大黒舞茸』のコンソメスープ ¥550

アルコールメニューもございます。ぜひお声掛けください。