



misola
Lunch

Atelier

(アミューズ・前菜・パスタ・メイン・ドルチェ・カフェ)

¥4,000 (税別)

Amuse

新玉葱のムース コンソメジュレ
パルマ産生ハム添え

Antipasto

鮮魚のカルパッチョ
塩のパンナコッタと赤茄子のコンディメント
ベルガモットのマーマレードとトマトのヴィネグレットソース

Primo Piatto

イタリア キアニーナ牛ネックと三浦半島の真竹
ゴールドラッシュのボロネーゼ
ヴェスビオ

Secondo Piatto

マグレ鴨のロースト 二種類のキャベツのマリネ
ビーツのプレアとスパイス香る赤ワインソース

Dolce

フロマージュブランのムースとマンゴーのソルベ
麗紅のジュレとグラニタ パッションフルーツのソース

シェフおまかせコース

～ Evoluzione ～

シェフ珠玉のランチコース

¥7,000 (税別)

*前日までにご予約をお願い致します。



misola
Lunch

Pasta Course

(前菜・パスタ・ドルチェ)

¥2,500 (税別)

*平日限定のコースとなります

Antipasto

カラフルトマトと塩パンナコッタ、トマトのジュレ カプレーゼ仕立て
アンガス牛のローストビーフを添えて

Primo Piatto

フレッシュトマトソースのヴェスビオ
燻製リコッタチーズがけ

Dolce

ガトーショコラとミルクのソルベ

misola
ristorante