



misola  
Lunch

## Atelier

(前菜・パスタ・メイン・ドルチェ・カフェ)

¥4,000 (税別)

～最初の一皿～

大地の恵み “バーニャフレッタ”

神奈川県長井より鱈の炙り  
グリーンピースのソースとミント風味の泡

青森産白貝とプンタレッラのアンチョビ風味  
カリカリパン粉とからすみがけ  
オレキエツテ

岩手県八幡平豚肩ロースのロースト  
ふきとマデラ酒のソース  
春キャベツのストウファートを添えて

媛小春のジュレとソルベ  
オレンジとピスタチオのセミフレッド  
ハチミツのムース

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。