

Lunch Menu



INSALATE



Amuse Soup and Today's Salad 7
ミニスープと本日のサラダ

*Northshore Papaya and Salmon Salad 12
ノースショア産パパイア サラダ仕立て
自家製サーモンマリネとマウイオニオンと共に

Bosco Salad 12
洋梨と生ハム、ビーツのサラダ
フェタチーズ ガーリックドレッシング



ENTREE

Chef Hiro's Lasagna 21
自家製ラザニア
牛肉ラグー ベシャメルとブルーチーズ

Signature "Ricci di Mare" 36
タオルミーナ名物 生ウニのスパゲッティ

Grilled Hawaiian Catch 23
ハワイ産 鮮魚のグリル
温野菜添え 爽やかなオレガノソース

Granchio 15
フェットチーネ "グランキオ"
カニ肉とトマトクリームソース

Chicken alla Griglia 21
骨付きチキンと季節野菜の炭火焼き
シトラスブラウンバターソース

Siciliana 15
タオルミーナ特製
バルサミコ風味の自家製ミートソース
ほうれん草 ガーリックのスパゲッティ

*Prime Filet Mignon 39
最高級 USDA牛フィレ肉のグリル
温野菜を添えて

*Tartuffo Fresco Seasonal (Market Price)
トリュフのカルボナーラ
茸のソテーとパンチェッタ ポーチドエッグ添え



JAPANESE PASTA SELECTION

Inspired by Italian cuisine



Mentaiko 16
明太子パスタ
明太子 茸のソテー 和風海苔
大葉の香り



*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



Prix-Fixe



ランチコースメニュー

当レストランの人気メニューを色々お楽しみいただく事ができるシェフのお勧めコースです。



ANTIPASTI

Carpaccio

Kona Kampachi with pear vinaigrette

ハワイ島コナ産 カンパチのカルパッチョ 洋梨のドレッシング

paired with

Lamarca Prosecco, Veneto, Italy

イタリア ベネト州より スプマンテ "ラマルカ"



PASTA COURSE

Squid ink linguine sautéed and lightly spiced with
shrimp, clams, tomatoes, garlic and olive oil

イカ墨を練りこんだリングイーネ 海老、アサリ、トマトガーリックオイル

or

Fresh pasta fettuccine with crab meat in a lightly spiced tomato cream
topped with a snow crab's claw

フェットチーネ "グランキオ" カニ肉とトマトクリームソース

or

Sea Urchin "Ricci di Mare" Spaghetti with fresh sea urchin and garlic (additional \$5)

生ウニのスパゲッティ

paired with

Antinori 'Bramito' Chardonnay, Umbria, Italy

アンティノーリ "ブラミート" シャルドネ イタリア



MAIN COURSE

Prime Filet Mignon with balsamic reduction

最高級牛フィレ肉のグリル バルサミソース

paired with

Stags Leap Wine Cellars 'Artemis', Cabernet Sauvignon Napa Valley

スタッグスリープ "アルテミス" カベルネソービニヨン ナパ カリフォルニア



DOLCI

"Fantasia"

Seasonal Panna Cotta

ファンタジア

自家製パンナコッタ

\$42

Wine pairing with prix-fixe course

ソムリエセレクション ワインペアリング

\$20

