

## Lunch Menu



### INSALATE



Amuse Soup and Today's Salad 8.50  
Combination of a shot of chilled seasonal soup and chef's salad

シェフサラダとスープのミスティ

Bosco Salad 14  
Mixed green salad with pear compote, beets, cherry tomatoes, prosciutto, feta and garlic dressing  
パルマ産生ハム、洋梨、ビーツのサラダ  
ミニトマト フェタチーズと共に



### ENTREE

Signature "Ricci di Mare" 48  
Spaghetti, fresh sea urchin, garlic  
シチリア伝統料理 生ウニのスパゲッティ

Grilled Hawaiian Catch 26  
Fresh catch of the day, vegetables, oregano sauce  
本日の鮮魚 温野菜添え 爽やかなオレガノの香り

Granchio 21  
Fettuccine, crab meat, lightly spiced, tomato cream  
蟹肉のフェットチーネ トマトクリームソース

Chicken alla Griglia 24  
Breast and thigh with lemon butter, garlic and capers, served with grilled vegetables  
鶏のグリル ブラウンバターソース  
レモンとケイパーと共に

Siciliana 23  
Spaghetti, homemade beef ragu sauce, lightly spiced, spinach, garlic  
自家製ミートソースとほうれん草のスパゲッティ

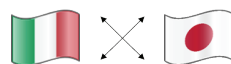
\*Prime Filet Mignon 39  
USDA Prime tenderloin, grilled vegetables with balsamic reduction  
黒毛アンガス牛 フィレミニヨンスステーキ  
温野菜添え 濃厚バルサミコのソース

\*Tartufo Fresco Seasonal (Market Price)  
Fettuccine Carbonara, mixed mushrooms, pancetta, poached egg (table side truffle service)  
トリュフのカルボナーラ 茸と温泉卵と共に  
(Kama'aina does not apply to Tartufo Fresco Fettuccine)



### JAPANESE PASTA SELECTION

Inspired by Italian cuisine



Mentaiko 21  
Spaghetti with cod roe, mixed mushrooms and shiso topping with Japanese seaweed

明太子パスタ 茸 大葉 海苔の香り





# Prix-Fixe



A culinary journey through Taormina Sicilian Cuisine's grand menu  
Created by Executive Chef Hiroyuki Mimura

当店の人気メニューをコースサイズにてお召し上がりいただけます



## ANTIPASTI

Carpaccio

Seasonal arrangement of fresh local fish

鮮魚のカルパッチョ 柑橘のビネグレットと共に



## PASTA COURSE

*Please choose 1 pasta*

下記より好きなパスタを一品お選びいただけます

Nero Frutti di mare

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

魚介とイカ墨のリングイーネ トマトガーリックソース

Granchio

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

蟹肉たっぷりフェットチーネ トマトクリームソース

Mentaiko

Spaghetti with cod roe, mixed mushrooms and shiso topping  
with Japanese seaweed

明太子パスタ 茸 大葉 海苔の風味

Truffle Carbonara (+\$15)

Fresh fettuccine with mixed mushrooms, pancetta, finished with a poached egg and  
shaved seasonal truffles

トリュフのカルボナーラ 温泉卵を添えて



## MAIN COURSE

USDA Prime Filet Mignon with assorted grilled vegetables, balsamic reduction

Add seared Foie Gras (+\$8)

黒毛アンガス牛 フィレミニヨンのグリル 温野菜と共に



## DOLCI

Homemade Tiramisu

自家製マスカルポーネティラミス

\$58 (per person / Kama'aina does not apply to Prix-Fixe menu)

