

LUNCH MENU

A

エイジングビーフのボロネーゼ
浅草開化楼開発！低加水パスタフレスカ使用
彩りサラダ、ブレッド付き
*+¥150で大盛りにできます

1,500

Dry-Aging Beef Bolognese
Pasta Fresca by "Asakusa Kaikaro"

Set A Includes a Mini Colorful Vegetable Salad & Baguette

* You can change the pasta to extra-large Portion for ¥150

B

「薪焼きプレート」
彩りサラダ、フライドポテト、ブレッド付き
Firewood Grill Platter

Set B Includes a Mini Colorful Vegetable Salad, French Fries & Baguette

つくば鶏もも 200g **1,500**

Tsukuba Chicken Thighs

プライムビーフハラミ 180g **1,980**

Prime Beef Skirt Steak

国産牛ヒレ (F1) 150g **4,800**

F1 Japanese Beef Fillet

エイジングビーフ サーロイン 150g **5,500**

Dry-Aged Beef Sirloin Steak

TODAY'S DESSERT + 300

LUNCH DRINK All 300

Alcohol	Soft Drink	Coffee & Tea
ミニビール Mini Beer	オレンジジュース Orange Juice	コーヒー (ホット) Hot Coffee
グラスワイン 3oz (赤/白) Glass Wine 3oz (Red/White)	グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	紅茶 (ホット) Hot Black Tea
	コーラ Cola	
	ジンジャーエール Ginger Ale	

L'IGNIS

WOOD BURNING GRILL

LUNCH COURSE

2,800

予約のみ

Appetizer

前菜

鮮魚のカルパッチョと旬野菜のクリュディテ
Fresh Fish Carpaccio and Crudites Platter

Main

メイン

プライムビーフ ハラミの薪焼きとマッシュポテト
Roasted Prime Beef Skirt Steak, Mashed Potato

エイジングビーフコース (+1500)
Dry-Aged Beef Steak

Dessert

デザート

ガトーショコラ 練乳アイスクリーム
Chocolate Cake and Condensed Ice Cream