

L'IGNIS

WOOD BURNING GRILL

LUNCH MENU

A

ドライエイジングビーフのボロネーゼ

浅草開化楼不死鳥カラス氏手打ち 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

Dry-Aging Beef Bolognese

Handmade Pasta Fresca by "Karasu Fushichou of Asakusa Kaikaro"

Set A Includes a Mini Colorful Vegetable Salad & Baguette

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

1,500

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

Tsukuba Chicken Thighs

200g **1,500**

プライムビーフハラミ

Prime Beef Skirt Steak

180g **1,980**

国産牛ヒレ (F1)

F1 Japanese Beef Fillet

150g **4,800**

エイジングビーフ サーロイン

Dry-Aged Beef Sirloin Steak

150g **5,500**

TODAY'S DESSERT + 300

LUNCH DRINK All 300

Alcohol

ミニビール

Mini Beer

グラスワイン 3oz (赤/白)

Glass Wine 3oz (Red/White)

Soft Drink

オレンジジュース

Orange Juice

グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

コーラ

Cola

ジンジャーエール

Ginger Ale

Coffee & Tea

コーヒー (ホット)

Hot Coffee

紅茶 (ホット)

Hot Black Tea

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