

## Grand menu

### 前菜 antipasto

本日の前菜盛り合わせ	1,800
鮮魚のカルパッチョ	1,800
25種の野菜を使った ロハスサラダ	1,800
和牛のタリアータ ルッコラとパルミジャーノのサラダ	2,000
ロハスポテト	1,000
濃密卵のオムレツとパルミジャーノレジャーノ	1,800
チーズ盛り合わせ	2,000
シャルキュトリーの盛り合わせ (パテ、リエット、生ハム、サラミ、レバームース)	2,400
本日のシェフのおすすめ前菜	1,800～

### パスタ pasta

本日のパスタ	1,800～
本日のリゾット	2,000～

### 魚 pesce

本日のシェフのおすすめ逸品	3,000～
---------------	--------

### 肉 carne

プラチナポーク (白金豚)	2,500
ロハスピーンズコーヒーで香りづけした牛ホホの赤ワイン煮込み	2,500
EMO 牛	3,500～
本日のシェフのおすすめ逸品	3,000～

### 食後のデザート dessertde

Lounge1908 ティラミス	800
ロハスコーヒーパーナコッタ	800