



数量
限定

TAJINE LUNCH

SALAD + COUSCOUS OR BREAD + DRINK サラダ・パン又はクスクス・ドリンク付き

Chicken Tajine 森林鶏のタジン **1750**
シナモン・ジンジャーでマリネをした森林鶏と、ブラックオリーブ、セミドライトマト。

Essaouira [Seafood] Tajine エッサウィラ・タジン [魚介のタジン] **1850**
新鮮な魚介類をたっぷりの野菜と一緒に軽くスパイスのきいたソースでじっくり蒸し上げました!

Lamb Meatball Tajine 仔羊のミートボール・タジン **1850**
アリッサで辛味をつけたトマトソースと子羊のミートボール。
真ん中に落とした卵を絡めながら召し上がれ!



SALAD LUNCH

SOUP + BREAD + DRINK スープ・パン・ドリンク付き

Smoked Salmon & Aoki Farm Vegetables Salad **1400**
スモークサーモンと青木農園野菜のサラダ
スモークサーモンと青木農園で採れた旬の野菜を使用したサラダ

Short Hills Caesar Salad ショートヒルズ・シーザーサラダ **1400**
スパイシーチキンとゆで卵、アボカド、トマトとロメインレタスタっぷりのシーザーサラダ



PIZZA LUNCH [10INCH]

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き

Today's Pizza 本日のピッツァ **1300**
日替わりのピッツァ。詳細はスタッフまで!

Margherita マルゲリータ **1400**
Basil, Mozzarella, Tomato Sauce
バジル、モッツアレラチーズ、トマトソース

Moroccan Lamb Pizza ラムとパクチーのモロッカン **1500**
Tomato Sauce, Lamb, Mixed Cheese, Onion, Semi-Dried Tomato, Raisin, Cilantro
トマトソース、ラム肉、ミックスチーズ、玉ねぎ、セミドライトマト、レーズン、パクチー

Ortlana オルトラーナ 薫製パプリカの香り **1400**
Tomato Sauce, Bacon, Spinach, Eggplant, Asparagus, Onion, Baby Tomatoes
トマトソース、ベーコン、ほうれん草、茄子、アスパラガス、玉ねぎ、プチトマト

Whitebait & Ooba Basil Chichinielli **1500**
釜揚げしらすと大葉のチチニエリ
Mixed Cheese, Mozzarella, Whitebait, Ooba Basil, Baby Tomato
ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、釜揚げしらす、大葉、玉ねぎ、プチトマト

Gorgonzola ゴルゴンゾーラのはちみつ添え **1500**
Gorgonzola Piccante, Walnut ゴルゴンゾーラピカンテ、くるみ

ADDITIONAL

	Lunch Soup	本日のランチスープ	200 [税込220]
	Bread	洗いちペーカリーのパン	150 [税込165]
	Today's Dessert	本日のデザート	300 [税込330]
	セットのサラダは +150 [税込165] でラージサイズに変更できます。		

CHOOSE YOUR DRINK.

数量限定
ドリンク

FRESH FRUIT SMOOTHIE	日替わりスムージー
MOROCCAN SPICED MINT TEA	モロッカンスパイスミントティー
LIMEADE SQUASH	ライムエードスカッシュ

ORIGINAL BLEND TEA
FIVE ELEMENTS [ICED]
※REFILL FREE

オリジナルブレンドティー
ファイブエレメンツ [アイス]
※おかわりできます

COCA COLA コカ・コーラ

ORIGINAL BLEND TEA
FIVE ELEMENTS [HOT]

オリジナルブレンドティー
ファイブエレメンツ [ホット]

COCA COLA ZERO コカ・コーラ ゼロ

GINGER ALE ジンジャーエール

COFFEE コーヒー [ホット or アイス]

ORANGE JUICE オレンジジュース

TEA

紅茶 [ホット or アイス]

GRAPEFRUIT JUICE グレープフルーツジュース



PASTA LUNCH

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き

SPAGHETTI スパゲッティ [1.77mm]
イタリア産・最高品質のデュラムセモリナ粉
100%で作るタンマ社の乾麺

LINGUINE リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用し、
ソースとの絡みが良い中太の生パスタ。

GLUTEN FREE FETTOCHINE
グルテンフリーフェットチーネ

GLUTEN FREE BROWN RICE FETTOCHINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION. PLEASE ASK US!
すべてのパスタをグルテンフリー玄米フェットチーネに変更できます。

全てのパスタは +¥250 [税込¥275] で大盛り [1.5倍] にできます。
LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF ¥250.

Weekly Pasta **1300**
今週のパスタ

Vongole [moroccan or bianco or rosso] **1400**
ボンゴレ [モロッカン or ピアンコ or ロッソ]

Whelk & Ooba Basil Aglio Olio **1400**
つぶ貝と大葉のアーリオオーリオ 柚子胡椒風味

Carbonara **1500**
カルボナーラ

Shrimp Pesto Genovese **1450**
小海老とチェリートマトのジェノベーゼ

Smoked Salmon & Spinach Creamy Lemon Sauce **1350**
スモークサーモンとほうれん草のレモンクリームソース

Bacon & Mushrooms Creamy Duxelle Sauce **1500**
無添加ベーコンとマッシュルームのデュクセルクリームソース

Sangen Pork & Asparagus Bianco Ragout **1500**
ハーブ三元豚とアスパラガスのラグー

Eggplant & Basil Arrabbiata **1300**
茄子とバジルのアラビアータ

Chicken & Spinach Cacio e Pepe **1400**
国産鶏とほうれん草のカチョエペペ

Wagyu Beef Bolognese **1600**
黒毛和牛のボロネーゼ

TOPPING ALL ¥150

▶ 全てのパスタにトッピングを加えることができます。

EGGPLANT	茄子	BABY SCALLOP	小柱
SHISO	大葉	MOZZARELLA	モッツアレラ
MUSHROOM	キノコ	HOMEMADE HARISSA	自家製アリッサ
SAUSAGE	ソーセージ	🔥 激辛!! 辛味 10倍ソース [唐辛子・にんにく]	
SPINACH	ほうれん草		

BEER, WINE & COCKTAIL

BEER & WINE

IWAI LAGER	イワイ・ラガー	680 [税込748]
SPARKLING WINE	スパークリングワイン	780 [税込858]
STANDARD COCKTAIL		
NO.8 GIN AND TONIC	No.8 ジントニック	800 [税込880]
SINGLETON DUFFTOWN 12Y HIGHLBALL	シングルトン12年ハイボール	700 [税込770]

ALL NATURAL

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

π WATER

πウォーター使用
π Water

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

All Carefully Cooked with Natural Ingredients. No Processed Ingredients Anywhere.
店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。

数量限定

Special LUNCH COURSE

税込 ¥2200

SOUP
ひとくちスープ

APPETIZER
前菜5種盛り合せ

PIZZA or PASTA or TAJIN
お好きなピッツァ・タジン・パスタ

DRINK
ドリンク

DESSERT
本日のデザート



PIZZA
[10INCH]

Today's Pizza

Margherita

Moroccan Lamb Pizza

Ortlana

Whitebait & Ooba Basil Chichinielli

Gorgonzola

本日のピッツァ 日替わりのピッツァ。詳細はスタッフまで!

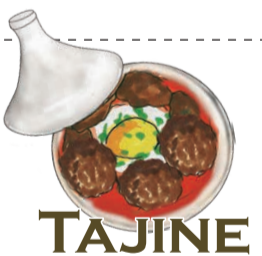
マルゲリータ バジル、モッツアレラチーズ、トマトソース

ラムとパクチャーのモロッカン トマトソース、ラム肉、ミックスチーズ、玉ねぎ、セミドライトマト、レーズン、パクチャー

オルトラーナ 薫製パプリカの香り トマトソース、ベーコン、ほうれん草、茄子、アスパラガス、玉ねぎ、プチトマト

釜揚げしらすと大葉のチチニエリ ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、釜揚げしらす、大葉、玉ねぎ、プチトマト

ゴルゴンゾーラのはちみつ添え ゴルゴンゾーラピカンテ、くるみ



TAJINE

Chicken Tajine +110

Essaouira [Seafood] Tajine +110

(Lamb Meatball Tajine +110

森林鶏のタジン +110 シナモン・ジンジャーでマリネをした森林鶏と、ブラックオリーブ、セミドライトマト。

エッサウィラ・タジン [魚介のタジン] +110 新鮮な魚介類をたっぷりの野菜と一緒に軽くスパイスのきいたソースでじっくり蒸し上げました!

仔羊のミートボール・タジン +110 辛味をつけたトマトソースと子羊のミートボール。真ん中に落とした卵を絡めながら召し上がれ!



PASTA

Weekly Pasta
今週の Pasta

Vongole [moroccan or bianco or rosso]
ボンゴレ [モロッカン or ピアンコ or ロッソ]

Whelk & Ooba Basil Aglio Olio
つぶ貝と大葉のアーリオオーリオ 柚子胡椒風味

Carbonara
カルボナーラ

Shrimp Pesto Genovese
小海老とチェリートマトのジェノベーゼ

Smoked Salmon & Spinach Creamy Lemon Sauce
スモークサーモンとほうれん草のレモンクリームソース

Bacon & Mushrooms Creamy Duxelle Sauce
無添加ベーコンとマッシュルームのデュクセルクリームソース

Sangen Pork & Asparagus Bianco Ragout
ハーブ三元豚とアスパラガスのトマトラグー

Eggplant & Basil Arrabbiata
茄子とバジルのアラビアータ

Chicken & Spinach Cacio e Pepe
国産鶏とほうれん草のカチョエペペ

Wagyu Beef Bolognese
黒毛和牛のボロネーゼ

SPAGHETTI スパゲッティ (1.77mm)
イタリア産・最高品質のデュラムセモリナ粉
100%で作るタンマ社の乾麺

LINGUINE リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用し、
ソースとの絡みが良い中太の生パスタ。

GLUTEN FREE
BROWN RICE FETTOCHINE
グルテンフリー・玄米フェットチーネ