

HOLIDAY LUNCH COURSE



APPETIZER MISTO
特製! 前菜盛り合わせ

+



MAIN DISH
選べるメインディッシュ

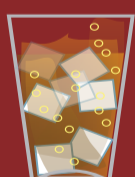
+



DESSERT
本日のプチデザート

+¥300 [税込330] で右記から
お好きなデザートを選べます。

+



DRINK
ドリンク

||

¥2000
[税込2200]



TODAY'S SOUP
本日のスープ
+¥200
[税込220]

CHOOSE ONE MAIN DISH FROM THE LIST BELOW. 下記より、メインの料理を一つお選びください。

CHARCOAL GRILL

炭の遠赤外線ですっきりと
素材の旨味を引き出した
炭火焼料理!



GRILLED CHICKEN 菜彩鶏のグリルチキン

岩手県産の菜彩鶏を香ばしく、ジューシーに焼き上げました。
さっぱりとした味わいのサルサヴェルデソースで召し上がれ!
お好みで、燻製パプリカを使ったチミチュリと一緒にどうぞ。



PORK STEAK あぶくま豚のステーキ

あぶくま豚の肩ロースをジューシーに焼き上げました。
特製ジンジャーソースと一緒にどうぞ。



ARROZ BISTECCA アロス・ビステッカ

リブロースを雑穀入りのグラノーラやガーリックライスと一緒に合わせました。

PAELLA



SEAFOOD PAELLA シーフード・パエリア

魚介の旨味がたっぷりかつまった特製パエリア

PIZZA

ピZZAは6インチでのご用意ですが+200円 [税込220] で10インチに変更できます。

MARGHERITA ピZZア・マルゲリータ

トマトソース・バジル・モツアレラ

MOZZARELLA BUFALA MARGHERITA +¥100 [税込110]

水牛モツアレラチーズのマルゲリータ
トマトソース・バジル・水牛モツアレラ・プチトマト

WHITEBAIT & KUJOLEEK MARINARA

釜揚げしらすと九条ねぎのマリナーラ

トマトソース、にんにく、アンチョビ、オレガノ、プチトマト、
釜揚げしらす、九条ねぎ

PIZZA MELANZANE ピZZア・メランツァーネ

ポロネーゼソース・モツアレラ・揚げ茄子・サラミ

SEAFOOD シーフード

トマトソース・モツアレラ・ジェノベーゼソース・イカ・タコ・蟹・小柱

FUNGI BISMARCK フンギ・ビスマルク

エリンギ・舞茸・椎茸・マッシュルーム・しめじ
モツアレラ・温泉卵・ベーコン

CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA

炭火焼チキンのディアボラ

トマトソース・炭火焼きチキン・チョリソー・ハモンセラーノ
ミックスチーズ・オニオン・ガーリックチップ

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマツジ

モツアレラ・ゴルゴンゾーラ・グラノパダーノ
タレッジョ・ヘーゼルナッツ

PASTA

[SPAGHETTI] TAMMA
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] デュラムセモリナ粉使用。
ソースとの絡みが良い中太の自家製リングイネ

TODAY'S PASTA 本日のパスタ

ASARI CLAMS & RUCOLA VONGOLE BIANCO WITH BOTTARGA

あさりとルッコラのボンゴレ・ピアンコ
からすみかけ

GENOVESE PESTO WITH BABY SHRIMP & MINI TOMATOES

小海老とミニトマトのジェノベーゼ

HERB BUTTER SAUCE WITH PORK & MISAKI CABBAGE

あぶくま豚とみさきキャベツの
ハーブバターソース

PUTTANESCA BIANCO WITH LEMON BUTTER SAUCE

豊洲鮮魚のプッタネスカピアンコ
レモンバターソース

ARRABBIATA WITH CHARCOAL GRILLED CHICKEN & FRIED EGGPLANT

炭火焼チキンと揚げ茄子のアラビアータ

TOMATO CREAM SAUCE WITH RICOTTA & SHRIMP

小海老とリコッタのトマトクリームソース

KUROGE WAGYU BOLOGNESE WITH MUSHROOMS

黒毛和牛ときのこのポロネーゼ

CARBONARA

無添加ベーコンのカルボナーラ

SALMON & SPINACH GORGONZOLA CREAM SAUCE

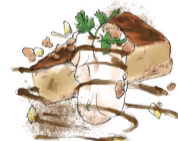
サーモンとほうれん草の
ゴルゴンゾーラ・クリームソース

DESSERT +¥300 [税込330]

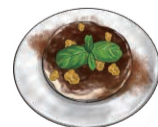
WITH AN EXTRA CHARGE OF ¥300,
YOU CAN CHANGE YOUR LUNCH
DESSERT TO ANY DESSERT LISTED
+¥300 [税込330] で本日のプチデザートを
お好きなデザートに変更できます。



WHITE GATEAU CHOCOLATE
ホワイト・
ガトーショコラ



CAFÉ MOCHA
BASQUE CHEESE CAKE
カフェモカ
バスクチーズケーキ



CLASSIC TIRAMISU
クラシック・ティラミス



HOMEMADE
VANILLA ICE
自家製バニラアイス

DRINK

+220円でおかわりが
できます
※他のアイテムへ変更可

HERB TEA [HOT / ICED] ハーブティー

COFFEE [HOT / ICED] コーヒー

COKE コーラ

GINGER ALE ジンジャーエール

SODA 炭酸水



SKIP the STRAW
We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!

環境問題に配慮し、
使い捨てプラスチック製ストローは
使用いたしません

ALL NATURAL

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.
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いません。

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

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

IT WATER

IT Water 使用