



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

Grilled Salmon, Mushrooms & Nuts Salad **1400**

グリルサーモンとキノコ、ナッツのサラダ

グリルサーモンとたっぷりのキノコを自家製レモンドレッシングでさっぱりどうぞ!

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、モッツァレラチーズ、トマトソース

Moroccan Lamb Pizza ラムとパクチーのモロッカン **1500**

Lamb, Mixed Cheese, Mozzarella, Onion, Semi-Dried Tomato, Raisin, Coriander, Mint, Pine Nuts

ラム肉、ミックスチーズ、モッツァレラチーズ、玉ねぎ、セミドライトマト、レーズン、パクチー、ミント、松の実

Melanzane メランツァーネ 茄子とボロネーゼ **1400**

Tomato Sauce, Bolognese, Mixed Cheese, Onion, Bacon, Eggplant

トマトソース、ボロネーゼ、ミックスチーズ、玉ねぎ、ベーコン、茄子

Fungi with Salmon **1450**

たっぷりキノコとサーモンのピザ“フンギ”

Mixed Cheese, Mozzarella, Salmon, Shimeji Mushroom, Mushroom, Cherry Tomatoes, Onion, Basil

ミックスチーズ、モッツァレラチーズ、サーモン、しめじ、マッシュルーム、プチトマト、玉ねぎ、バジル

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 洗いちべかりーのパン **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

COCA COLA ZERO コカ・コーラ ゼロ

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]

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%で作るタジマ社の乾麺



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 Pasta

Vongole Bianco with Oyster Mushroom **1400**
アサリとあわび茸のボンゴレビアンコ

Octopus & Okura Aglio Olio **1400**
真だことオクラのアーリオオーリオ 柚子胡椒風味

Carbonara **1500**
カルボナーラ

Saliccia & Cherry Tomatoes Creamy Pesto Genovese **1450**
自家製サルジッチャとチェリートマトのクリームジェノベーゼ

Chicken & Kujō Leek with Butter & Soy Sauce **1350**
国産鶏・せぜりと九条ネギの和風バター醤油

Bacon & Porcini Mushroom Creamy Duxelle Sauce **1500**
ベーコンとポルチーニのデュクセルクリームソース

Hakkin Pork & Fruit Tomatoes Ragout Bianco **1500**
白金豚とフルーツトマトのラグー・ビアンコ

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

Snow Crab & Spinach Creamy Tomato Sauce **1450**
紅ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース

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	SPINACH	ほうれん草
SHISO	大葉	BABY SCALLOP	小柱
MUSHROOM	キノコ	MOZZARELLA	モッツァレラ
SAUSAGE	ソーセージ		

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 HIGHBALL シングルトン12年ハイボール **700** [税込770]

ALL NATURAL



オーガニック砂糖
Organic Sugar



π WATER 使用
π Water



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



低温圧搾抽出油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil



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
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

Melanzane

Fungi with Salmon

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

ラムとパクチーのモロッカン ラム肉、ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、玉ねぎ、セミドライトマト、レーズン、パクチー、ミント、松の実

メランツァーネ 茄子とポロネーゼ トマトソース、ポロネーゼ、ミックスチーズ、玉ねぎ、ベーコン、茄子

たっぷりキノコとサーモンのピザ“フンギ” ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、サーモン、しめじ、マッシュルーム、プチトマト、玉ねぎ、バジル

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

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。

Essaouira [Seafood] Tajine +110

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！

(Lamb Meatball Tajine +110

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 Bianco with Oyster Mushroom
アサリとあわび茸のボンゴレビアンコ

Octopus & Okra Aglio Olio
真蛸とオクラのアーリオオーリオ 柚子胡椒風味

Carbonara
カルボナーラ

Salsiccia & Cherry Tomatoes Creamy Pesto Genovese
自家製サルシッチャとチェリートマトの
クリームジェノベーゼ

Chicken & Kyo Leek with Butter & Soy Sauce
国産鶏・せせりと九条ネギの和風バター醤油

Bacon & Porcini Mushrooms Creamy Duxelle Sauce
ベーコンとポルチーニのデュクセルクリームソース

Hakkin Pork & Fruit Tomatoes Ragout Bianco
白金豚とフルーツトマトのラグー・ビアンコ

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

Snow Crab & Spinach Creamy Tomato Sauce
紅ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース

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