

Paella Lunch



W/ SOUP, SALAD & DRINK
スープ・サラダ・ドリンク付き

PACIFIC SAURY & OYSTER MUSHROOM PAELLA
秋刀魚と霜降り平茸のパエリア
旬の秋刀魚と旨味の強い霜降り平茸を合わせたパエリア

1550 [税込1705]

Grill Lunch

W/ SOUP, BREAD & DRINK
スープ・パン・ドリンク付き




OVEN GRILLED PORK WITH CHECCA SAUCE
あぶくま豚の薪釜焼き
薪釜でジューシーに焼きあげたあぶくま豚をトマトとバジルのケッカソースでどうぞ!

1550 [税込1705]



TODAY'S OVEN GRILLED FISH
豊洲鮮魚の薪釜焼き
豊洲の日替わり鮮魚を薪釜で香ばしく焼き上げます!
詳しくはスタッフまで!

1450 [税込1595]

Pasta Lunch

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

[SPAGHETTINI] TAMMA タンマ社スパゲッティーニ
自社製粉にこだわり伝統的な製法で高品質のパスタを作り続けるメーカー製。

LINGUINE リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用。ソースとの絡みが良い中太の自家製リングイネ。

CASARECCE カサレッチェ
パスタの断面がS字になったショートパスタ

GLUTEN FREE FETTUCCINE
グルテンフリーの玄米粉フェットチーネ
GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION.
すべてのパスタをグルテンフリーの玄米粉フェットチーネに変更できます。

WEEKLY PASTA 今週の Pasta	1050 [税込1155]
HERB BUTTER SAUCE WITH PORK & CABBAGE あぶくま豚と高原キャベツのハーブバターソース	1050 [税込1155]
SHOYU BUTTER SAUCE WITH COD ROE & BABY SCALLOP 無添加たらこ小柱のバター醤油	1100 [税込1210]
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	1100 [税込1210]
SCAMPI & SEAFOOD PESCATORE BIANCO or ROSSO 手長海老と魚介のペスカトーレ [ピアンコ または ロッソ]	1600 [税込1760]

GENOVESE PESTO WITH BABY SHRIMP & MINI TOMATOES 小海老とミニトマトのジェノベーゼ	1000 [税込1100]
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	1000 [税込1100]
PORCINI & BACON CARBONARA ポルチーニとベーコンのカルボナーラ	1150 [税込1265]
CREAMY RICOTTA TOMATO SAUCE WITH BABY SHRIMP 小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース	1050 [税込1155]
KUROGE WAGYU BOLOGNESE WITH MUSHROOMS 黒毛和牛ときのこのボロネーゼ	1200 [税込1320]

Pizza Lunch

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。
10インチのピZZAは-half & half にできます。

TODAY'S PIZZA 本日のピZZA **1050** [税込1155]
詳しくはスタッフまで!

MARGHERITA マルゲリータ **1050** [税込1155]
トマトソース・バジル・モzzarella
+¥100 change mozzarella to mozzarella bufala
+¥100 [税込110] で乳牛のモzzarellaを水牛のモzzarellaに変更できます!

SEAFOOD シーフード **1150** [税込1265]
トマトソース・モzzarella・ジェノベーゼソース・イカ・タコ・蟹・小柱

PIZZA MELANZANE ピZZA・メランツァーネ **1100** [税込1210]
ボロネーゼソース・モzzarella・揚げ茄子・サラミ

CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA **1150** [税込1265]
炭火焼チキンのディアボラ
トマトソース・炭火焼チキン・チョリソー・プロシュート
ミックスチーズ・オニオン・ガーリックチップ

PROSCIUTTO & RUCOLA BIANCA **1150** [税込1265]
プロシュートとルッコラのピアンカ
モzzarella・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・たまねぎ

FUNGHI BISMARCK フンギビスマルク **1050** [税込1155]
キノコ・ベーコン・半熟卵・モzzarella

GORGONZOLA ゴルゴンゾーラ **1050** [税込1155]
ゴルゴンゾーラチーズ・蜂蜜・ヘーゼルナッツ

Salad Lunch

W/ SOUP, BREAD & DRINK
スープ・パン・ドリンク付き




GRILLED CHICKEN & AVOCADO COBB SALAD
グリルチキンとアボカドのコブサラダ
グリルチキンや海老、アボカドなど、色とりどりの具材をふんだんにのせた、食べごたえ抜群のサラダ!

1300 [税込1430]



PROSCIUTTO & SOFT-BOILED EGG CAESAR SALAD
プロシュートと半熟卵のシーザーサラダ
みずみずしいロメインレタスのシーザーサラダにとろとろの半熟卵とプロシュートをトッピング。

1250 [税込1375]

お好きなパスタかピZZAを
お得なランチセットに!



A SET + 350 yen [税込385]

- SALAD** サラダ
- SOUP** スープ
- BREAD** パン
- DRINK** ドリンク

B SET + 250 yen [税込275]

- SALAD** サラダ
- DRINK** ドリンク

C SET + 250 yen [税込275]

- SOUP** スープ
- DRINK** ドリンク

デザートは別途メニューを
ご用意しております

DRINK

CHOOSE YOUR DRINK.
ドリンクをお選びください

+220円でおかわりができます
※他のアイテムへ変更可

- original blend tea FIVE ELEMENTS ICED**
オリジナルブレンドティー ファイブ・エレメンツ
▶ **リフィル・フリー REFILL FREE**
- COFFEE HOT/ICED** コーヒー
TEA HOT/ICED 紅茶

- COCA COLA** コカ・コーラ
GINGER ALE ジンジャーエール
LEMONADE 自家製レモネード
SODA WATER 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

BEERS & WINE



- IWAI LAGER** **1/2pint 680** [税込748]
イワイ・ラガー 生ビール
- SPARKLING WINE** **800** [税込880]
スパークリングワイン
- GLASS WINE [RED / WHITE]** **760** [税込836]
グラスワイン [赤/白]

ALL NATURAL

NO MSG

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

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

TWATER

TWATER
TWATER 使用
TWATER

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。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.