

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ZZA・マルゲリータ
トマトソース・バジル・モッツアレラ

MOZZARELLA BUFALA MARGHERITA +¥100 [税込110]
水牛モッツアレラチーズのマルゲリータ
トマトソース・バジル・水牛モッツアレラ・プチトマト

PACIFIC SAURY & KUJOLEEK MARINARA
秋刀魚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、
秋刀魚、九条ねぎ

PIZZA MELANZANE ピZZA・メランツァーネ
ポロネーゼソース・モッツアレラ・揚げ茄子・サラミ

SEAFOOD シーフード
トマトソース・モッツアレラ・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
モッツアレラ・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・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

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ
モッツアレラ・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 & CABBAGE
あぶくま豚と高原キャベツの
ハーブバターソース

AGLIO OLIO
WITH PACIFIC SAURY & MUSHROOM
秋刀魚と茸のアーリオオーリオ
柚子胡椒風味

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

PORCINI & BACON CARBONARA
ポルチーニと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。



CARAMEL BANANA TART
キャラメルバナナの
タルト



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

HERB TEA [HOT / ICED] ハーブティー

COFFEE [HOT / ICED] コーヒー

LEMONADE 自家製レモネード

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

LOW TRANS FAT 低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT 自然製の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖
Organic Sugar

IT WATER IT Water