

RISOTTO LUNCH SET



SALAD + DRINK
サラダ・ドリンク付



PORCINI CREAM RISOTTO
WITH CHICKEN
& BROWN MUSHROOM
いわい鶏とブラウンマッシュルームの
ポルチーニクリームリゾット
¥1350

数量限定 LASAGNA LUNCH SET



SOUP + BREAD + DRINK
スープ・パン・ドリンク付

WAGYU BOLOGNESE
& FRIED EGGPLANT LASAGNA
黒毛和牛ボロネーゼと
揚げ茄子のラザニア
¥1500

SALAD LUNCH SET



SOUP + BREAD + DRINK
スープ・パン・ドリンク付



CHIPOTLE CHICKEN
& FRUIT TOMATOES SALAD
-VINAIGRETTE DRESSING
チポトレチキンと
フルーツトマトのサラダ
自家製ヴィネグレットドレッシング
¥1350



PULLED PORK
& MARINATED MUSHROOM
SALAD -BASIL DRESSING
プルドポークと
きのこのマリネのサラダ
バジルドレッシング
¥1350



PASTA LUNCH

■ パスタランチにはサラダ・ドリンクがつきます PASTA SERVED WITH SALAD AND A DRINK
■ 全てのパスタは無料で大盛りができます NO EXTRA CHARGE FOR LARGE PORTION

お好みのパスタに
変更できます。

SPAGHETTINI
ブロンズダイスを通して
仕上げられる
高品質スパゲティーニ

LINGUINE
デュラムセモリナ粉を使用。
ソースとの絡みが良い
中太のリングイーネ

GLUTEN FREE
FETTUCCINE
玄米のグルテンフリー
フェットチーネ

- CALABRIAN CHILI ARRABBIATA 1000
カラブリア産 唐辛子のアラビアータ
- WHITEBAIT & Ooba BASIL PEPRONCINO 1000
しらすと大葉の柚子胡椒ペペロンチーノ
- FRIED EGGPLANT & ANCHOVY TOMATO SAUCE 1000
揚げ茄子とアンチョビのトマトソース
- WEEKLY PASTA 1300
シェフの今週の Pasta
- CHICKEN & GRILLED LEEK WITH BUTTER & SOY SAUCE 1300
いわいどり焼き葱の和風バター
- SPICY COD ROE & GREEN PERILLA 1300
無添加明太子と大葉

- BACON & FUKUMIMICHILI PEPPER 1300
CHIPOTLE TOMATO SAUCE
無添加ベーコンと福耳唐辛子のチポトレ・トマトソース
- CARBONARA WITH SPINACH 1500
蔵王地養卵とほうれん草のカルボナーラ
- WAGYU BEEF BOLOGNESE 1500
黒毛和牛のボロネーゼ
- PESCATORE ROSSO 1500
たっぷり魚介のペスカトーレ・ロツソ[エビ・イカ・アサリ・ムール貝]
- SHRIMP & BROWN MUSHROOM 1500
CREAMY PESTO GENOVESE
小エビとブラウンマッシュルームのジェノバクリーム

PIZZA LUNCH ■ ピッツァランチにはサラダ・ドリンクがつきます PIZZA SERVED WITH SALAD AND A DRINK



粉の配合と発酵時間に
こだわり抜いたシェフ特製の
ピッツァ! 高温の薪窯で
カリッとモチモチに仕上げます!

ピッツァは6インチサイズです
+200円で10インチへ変更できます。

- MARGHERITA 1100
定番! マルゲリータ
トマトソース・バジル・モッツァレラチーズ
- CICINIELLI チチニエッリ 1100
トマトソース・しらす・アイコマト・バジル・ガーリック
- QUATTRO FORMAGGI 1300
4種チーズのクアトロ・フォルマッジ
ゴルゴンゾーラ・モッツァレラ・カマンベール・グラナパダーノ

- SPICY DIAVOLA スパイシー・ディアボラ 1300
トマトソース・サラミ・チョリソー・ハラペーニョ・オニオン・ガーリック
- SEAFOOD GENNOVESE 1500
シーフード・ジェノベーゼ
エビ、イカ、モッツァレラ、トマト、ジェノバソース
- BISMARCK 1500
あわび茸とスカモルツァ、半熟卵のビスマルク
アワビ茸、スカモルツァ、アンチョビ、半熟卵、トリュフオイル

DRINK CHOOSE YOUR DRINK. ドリンクをお選びください。

平日
限定

SEASONAL FRUIT SQUASH +¥300
季節のフルーツ・スカッシュ

LEMONADE +¥300
自家製レモネード



original blended tea
FIVE ELEMENTS [ICED]
REFILL FREE

オリジナルブレンド ハーブティー
ファイブ・エレメンツ [ICED]
おかわりできます

original blended tea
FIVE ELEMENTS [HOT]

オリジナルブレンド ハーブティー
ファイブ・エレメンツ [HOT]

COFFEE [HOT/ICED]
HUGE special blend
ICED AU LAIT
TEA [HOT]
TEA [ICED]
ICED JASMINE TEA

コーヒー [HOT / ICED]
アイス・オレ
紅茶
アイ스티ー
アイスジャスミンティー

ICED OOLONG TEA アイス・ウーロン茶
COCA-COLA コカ・コーラ
SPRITE スプライト
SODA ソーダ
GINGER ALE ジンジャーエール

SIDE MENU

- SOUP OF THE DAY 250
本日のスープ
- BREAD 150
焼き立てパン

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

π WATER

πウォーター使用
π Water

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いません。