

HOLIDAY LUNCH COURSE

¥2400 [税込2640]



APPETIZER
前菜盛り合わせ



MAIN DISH
メインディッシュ
メイン・ピッツァ・パスタより
1品お選びください。



DESSERT
選べるデザート

右側より1品お選びください。



DRINK
ドリンク

右側より1品お選びください。

ALL NATURAL

NO MSG 化学調味料不使用
No MSG on our natural
Umami dishes

LOW TRANSFAT 低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low 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

7 WATER 7ウォーター使用
7 Water

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.

MAIN DISH

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。



HAKKINTON PORK & SHRIMP PAELLA
白金豚・肩ロースと
小海老のパエリア



CHICKEN CONFIT
w/ Salsa Romesco
奥の都どりのコンフィ
焼きパプリカとナッツのロメスコソース



GRILLED HAKKINTON PORK
白金豚 肩ロース肉のグリル
ジンジャーソース



GRILLED AKAUSHI BEEF
高知県産 あかうしのステーキ
オニオンソース
100g +¥935 / 200g +¥1650

PIZZA



■ピッツァは6inchでのご提供です。全てのピッツァが+¥220にて10inchに変更できます。
◀◀◀10inchピッツァはハーフ&ハーフに出来ます!

MARGHERITA	マルゲリータ basil, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce
DIAVOLA	ディアボラ tomato sauce, harissa, mixed cheese, chorizo, bacon, onion, garlic chips
QUATTRO FORMAGGI	クアトロ・フォルマッジ gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan
PESTO GENOVESE & MUSHROOMS	ジェノバ風ボスカイオーラ +220 pesto genovese, mushrooms, bacon, mixed cheese, baby tomatoes
MORTADELLA & RUCOLA BISMARCK	モルタデッラとルッコラのビスマルク mortadella, rucola, soft-boiled egg, mixed cheese, parmesan cheese, black pepper
ORTOLANA w/ROASTED BEEF	ローストビーフと有機野菜のオルトラーナ grilled vegetables, miso mayonaise, mixed cheese, roasted beef
BOLOGNESE w/BURRATA CHEESE	丸ごとブッラータのボロネーゼピッツァ +220 bolognese sauce, mixed cheese, burrata cheese

PASTA

■好きなタイプの麺に変えることもできます。お気軽にお申し付けください。 ■+¥250[税込275]で大盛り[1.5倍]にできます。

SPAGHETTI スパゲティ・1.7mm
イタリア産・最高品質タンマ社製

LINGUINE リングイネ
中太・もちもちロングパスタ

RIGATONI リガトーニ
表面に筋の入った、穴の空いた
大きめのショートパスタ

CASARECCE カサレッチェ
シンチリアでよく食べられる断面が
S字型のショートパスタ

GLUTEN FREE FETTUCCINE
全てのパスタをグルテンフリーの
玄米フェットチーネに変更できます。

Pasta of The Day 本日のパスタ	Pesto Genovese w/ Baby Shrimp & Avocado CASARECCE 小海老とアボカドのジェノベーゼ カサレッチェ
Whitebait & Seaweed Peperoncini SPAGHETTI 釜揚げしらすと生海苔のペペロンチーノ スパゲティ	Herb Buttered Salsiccia & Sweet Potato SPAGHETTI 自家製サルシッチャとシルクスイートの ハーブバターソース スパゲティ +220
Porcini Carbonara LINGUINE 名古屋コーチン卵と イタリア産ポルチーニ茸のカルボナーラ リングイネ	Autumn Salmon & Sweet Green Pepper Cream Sauce LINGUINE 秋鮭と万願寺とうがらしのクリームソース +220
Wagyu & Mozzarella Bolognese RIGATONI 宮崎黒毛和牛とモッツアレラのボロネーゼ リガトーニ	Pork Tongue & Eggplant Arrabiata CASARECCE イベリコ豚タンとナスのアラビアータ カサレッチェ

DESSERT

Choose one dessert from the list below. 下記より、デザートの一つお選びください。



TIRAMISU
ティラミス



PANNA COTTA
パナナコッタ



TODAY'S GELATO
本日のジェラート
詳しくはスタッフまで

CHOOSE YOUR DRINK ※+¥220でお替りできます

REFILL FREE おかわりできます Original Blend Iced Tea Five Elements オリジナルブレンド・アイスティー ファイブ・エレメンツ グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティ、 玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、 爽快感のあるオリジナルブレンドティー。	Weekly Herb Tea 今週のホットハーブティー
HUGE Specialty Blend Coffee HOT or ICED ヒュージ・スペシャリティー ブレンドコーヒー 華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさと チョコを感じるビターな味わい。	Iced Tea アイスティー
	Iced Jasmine アイスジャスミンティー
	Ginger Ale ジンジャーエール
	Cola コーラ
	Lemonade 自家製レモネード

SEASONAL FRUIT COCKTAILS

Peach Sangria Bianco 桃のサングリア・ビアンコ	800 [税込880]
Peach Aperol Spritz 桃のアペロールスプリッツ	950 [税込1045]
Peach Old Fashioned 桃のオールド・ファッションド	980 [税込1078]