



数量
限定

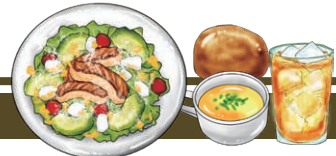
TAJINE LUNCH

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**
スパイスチキンとゆで卵、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	洗いちペーカリーのパン	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

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]

COCA COLA ZERO コカ・コーラ ゼロ

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 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ゲー・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

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

π WATER

πウォーター使用
π Water

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

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。

Special LUNCH COURSE

数量限定

税込 ¥2300

SOUP
ひとくちスープ

APPETIZER
前菜5種盛り合せ

PIZZA or PASTA or TAJIN
お好きなピッツァ・タジン・パスタ

DRINK
ドリンク

DESSERT
本日のデザート



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！

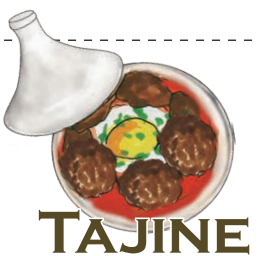
マルゲリータ バジル、モッツアレラチーズ、トマトソース

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



Chicken Tajine

Essaouira [Seafood] Tajine

(Lamb Meatball Tajine +220

森林鶏のタジン 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。

エッサウィラ・タジン【魚介のタジン】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！

仔羊のミートボール・タジン +220 辛味をつけたトマトソースと子羊のミートボール。真ん中に落としたり卵を絡めながら召し上がれ！



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 & Kujo 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