

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

||

¥2400

[税込2640]



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

炭の遠赤外線できつくりと
素材の旨味を引き出した
炭火焼料理!

ALL SERVED WITH BREAD
全て焼きたてパン付き



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 白金豚のステーキ +300 [税込330]

白金豚の肩ロースをジューシーに焼き上げました。
粒マスタードソースと一緒にどうぞ。



Bistecca 土幌黒牛リブローズのグリル +800 [税込880]

柔らかく程よくサシの入った、脂身には甘味が感じられる土幌黒牛の炭火焼き
赤ワインソースを添えて

PAELLA



Hokkaido Oyster, Kujoh Leek & Chorizo Paella
北海道産牡蠣と九条ネギ、イベリコ豚チョリソーのパエリア

PIZZA

ピッツァは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 ピッツァ・マルゲリータ
トマトソース・バジル・モッツアレラ

MOZZARELLA BUFALA MARGHERITA +250 [税込275]
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

"HIME AMAEBI" SHRIMP & KUJOH LEEK MARINARA
鹿児島県産 姫甘海老と九条ネギのマリナラ
トマトソース・姫甘海老・九条ネギ・チェリートマト・にんにく・アンチョビ

PIZZA MELANZANE ピッツァ・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 MARE シーフード・マーレ
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

MORTADELLA & MUSHROOM BISMARCK
モルタデッラと茸のビスマルク
モルタデッラ・モッツアレラ・マッシュルーム・しめじ・舞茸・エリンギ
ポルチーニ・チェリートマト・ケッパー・ブラックオリーブ・卵

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・グラナパダーノ・タレジオ・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

AGLIO OLIO WITH OYSTER & MUSHROOMS
牡蠣と茸のアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味

TOMATO SAUCE WITH "HIME AMAEBI" SHRIMP & CABBAGE
鹿児島県産 姫甘海老と高原キャベツのトマトソース

VONGOLE BIANCO
北海アサリのボンゴレ・ピアンコ

PESTO GENOVESE WITH BABY SHRIMP & MINI TOMATOES
小海老とミニトマトのジェノベーゼ



[Chitarra] MANCINI
マンチーニ社製。断面の四角いロングパスタ

PORCINI CARBONARA
ポルチーニ茸のカルボナーラ

PRAWN & SEAFOOD PESCATORE +350 [税込385]
鬼手長海老と魚介のペスカトーレ [ロツ または ピアンコ]



Homemade Pasta
[Linguine] HOMEMADE
自家製生パスタ・リングイネ ソースとの絡みが良い中太の麺

BACON & BROCCOLI AMATRICIANA
無添加ベーコンとブロッコリーのアマトリッチャーナ

KUROGE WAGYU BOLOGNESE WITH MUSHROOMS
黒毛和牛ときのこのポロネーゼ

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

SALMON & SPINACH GORGONZOLA CREAM SAUCE
サーモンとちぢみほうれん草のゴルゴンゾーラクリーム



Homemade Pasta
[Rigatoni] HOMEMADE
表面に筋があり、ソースとの絡みが良い穴の空いたショートパスタ。

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

LOTUS ROOT & BEEF TENDON RAGOUT
WITH MOZZARELLA BUFALA
蓮根と牛すじのラグーソース プッファラチーズのせ

DESSERT

+300 [税込330]

+¥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。



FIG EARL GREY TART
無花果とアールグレイのタルト



BASQUE CHEESE CAKE
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

SPECIALTY BLEND COFFEE HOT or ICED
リゴレット スペシャルティール・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。

HERB TEA HOT or ICED
ハーブティー

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



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 自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖
Organic Sugar

PL WATER 氷ウォーター使用
IT Water