

PIZZA LUNCH



サラダ・ドリンク付き
SALAD + DRINK

10 INCHピッツァはハーフ&ハーフにすることができます
WE CAN DO HALF & HALF TOO. PLEASE ASK US



WEEKLY PIZZA
今週のピッツァ
シェフ特製の週替わりのピッツァ
詳しくはスタッフまで

6INCH 1500 [税込1650]
10INCH 1700 [税込1870]

ROSSO トマトソースベースのピッツァ・ロッシ

- | | |
|---|--|
| MARGHERITA マルゲリータ
tomato sauce, basil, mozzarella | 6 INCH 40 INCH
1500 / 1800
[税込1650] [税込1980] |
| MARINARA マリナーラ
tomato sauce, basil, tomato, garlic, oregano | 1150 / 1400
[税込1265] [税込1540] |
| SEASONAL VEGGIES ORTOLANA 旬野菜のオルトラーナ
tomato sauce, seasonal veggies, mozzarella, cumin seed, black pepper | 1600 / 1900
[税込1760] [税込2090] |
| ROMANA ロマーナ
tomato sauce, basil, tomatoes, mozzarella, oregano, anchovy caper, black olive | 1600 / 1900
[税込1760] [税込2090] |
| JALAPEÑO & SALAME ハラペーニョ&サラミ
tomato sauce, jalapeño, salame piccante, onion, cheese | 1600 / 1900
[税込1760] [税込2090] |

BIANCO チーズ/クリームベースのピッツァ・ビアンコ

- | | |
|--|--|
| QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ
ricotta, gorgonzola, mozzarella, taleggio, black pepper | 6 INCH 40 INCH
1600 / 1900
[税込1760] [税込2090] |
| SPADA スパーダ
mozzarella, basil, smoked swordfish, tomato, oregano, garlic, anchovy, caper, olive | 1400 / 1600
[税込1540] [税込1760] |
| CICENIELLI BIANCA チチニエッリ・ビアンカ
smoked cheese, shredded cheese, whitebait, onion, anchovy, garlic, mint | 1500 / 1800
[税込1650] [税込1980] |
| PIZZA VERDE
サーモンとズッキーニ、バジルクリームソースのヴェルデ
salmon, zucchini, cherry tomato, mozzarella, caper, anchovy, garlic, basil cream sauce | 1600 / 1900
[税込1760] [税込2090] |

- TOPPINGS ALL ¥150**
全てのピスタとピザにトッピングを加えることができます。
WE HAVE TOPPINGS FOR YOUR PASTA AND PIZZA DISHES.
- | | |
|-------------------|-----------------------------|
| anchovy アンチョビ | baby shrimp 小海老 |
| bacon ベーコン | prosciutto プロシュート |
| mozzarella モッツアレラ | bottarga ボツタルガ |
| eggplant 茄子 | coriander パクチー |
| jalapeño ハラペーニョ | brown mushrooms ブラウンマッシュルーム |

ARROZ LUNCH



サラダ・ドリンク付き
SALAD + DRINK



CHICKEN, SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA
菜彩鶏と小海老、ズッキーニのパエージャ
しっとり仕上げた鶏胸肉のタンドリーチキンと、
香ばしくグリルした鶏もも肉をダブルで楽しめる特製パエージャ。

1800 [税込1980]

MAIN LUNCH



サラダ・スープ・パン・ドリンク付き
SALAD + DRINK + SOUP + BREAD

GRILLED HAKKINTON PORK WITH TAPENADE SAUCE
with grilled veggies
白金豚のグリル タペナードソース
グリル野菜添え

1900 [税込2090]



HERB CRUSTED SWORDFISH
with grilled veggies
メカジキの香草パン粉グリル
グリル野菜添え

1800 [税込1980]

Piatto Unico ピアット・ユニコ

パスタとメインを一度に楽しめるワンプレートディッシュ



サラダ・ドリンク付き SALAD + DRINK



BEEF SKIRT TAGLIATA & PORCINI RAVIOLI
with mushrooms cacciatore sauce
牛ハラミのタリアータ バルサミソースとポルチーニのラビオリ
カチャトラソース

2300 [税込2530]

TILEFISH KADAIF FRITTO & SQUID INK RAVIOLI
with red paprika sauce
甘鯛のカダイフリットとイカ墨のラビオリ サルサ マッサデピメント
甘鯛にトルコ発祥の細麵“カダイフ”を巻いて外はパリパリ、中はフワッと柔らかなのフリットにし、
イカ墨のラビオリと赤パプリカのソースを合わせました。

2300 [税込2530]

SALAD LUNCH



スープ・パン・ドリンク付き
DRINK + SOUP + BREAD



BURRATINA & MORTADELLA SALAD
BALSAMIC & SHERRY VINEGAR DRESSING
ブラティーナチーズとモルタデッラのサラダ
バルサミコとシェリービネガードレッシング

1700 [税込1870]

JERK CHICKEN CAESAR SALAD
WITH GORGONZOLA & HONEY DRESSING
ジャークチキンのシーザーサラダ
ゴルゴンゾーラ・ハニードレッシング
スパイシーなジャークチキンと甘味の強いさつまいも“シルクスイート”、きのこをトッピングした
具材たっぷりのシーザーサラダ

1600 [税込1760]

PASTA LUNCH



A SET +¥350 [税込385]



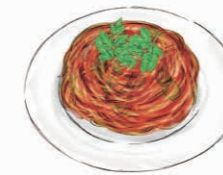
+サラダ・ドリンク
+ SALAD & DRINK



B SET +¥450 [税込495]



+ サラダ・ドリンク・スープ・パン
+ SALAD, DRINK, SOUP & BREAD



WEEKLY PASTA
今週のパスタ

1400 [税込1540]

VONGOLE BIANCO ボンゴレ・ビアンコ
GINGER AGLIO OLIO WITH WHITEBAIT,
LOTUS ROOT & RUCOLA
シラスと蓮根、ルッコラのジンジャーアーリオ・オーリオ
カラスミがけ

1300 [税込1430]
1400 [税込1540]



SPAGHETTI

1.77mm スパゲティ |
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
タンマ社のスパゲティ

PEPERONCINO
WITH OYSTER, KUJO LEEK & ANCHOVY
牡蠣と丸葱ねぎ、アンチョビのペペロンチーノ

1400 [税込1540]

CACIO E PEPE WITH SALSICCIA & SWEET POTATOES
自家製サルシッチャとシルクスイートの
カチョ・エ・ペペ

1400 [税込1540]



HOMEMADE RIGATONI

自家製リガトーニ |
ソースが絡む筋が入っている
太めのショートパスタ

WAGYU & SPINACH BOLOGNESE
黒毛和牛とほうれん草のボロネーゼ

1400 [税込1540]

PECORINO ROMANO CARBONARA
無添加ベーコンとペコリーノロマーノの
カルボナーラ

1300 [税込1430]

CAJUN ARRABBIATA WITH EGGPLANTS
トマトと揚げ茄子のケイジャン・アラビータ

1150 [税込1265]



HOMEMADE FETTUCCINE

自家製フェットチーネ |
小さなリボンという
意味の平打ち麺

AMATRICIANA
無添加ベーコンのアマトリッチャーナ

1400 [税込1540]

PESTO WITH SMOKED SALMON & ZUCCHINI
スモークサーモンとズッキーニのジェノベーゼ

1400 [税込1540]

PORCINI CREAM SAUCE
WITH 4 KINDS OF MUSHROOMS
4種茸のポルチーニクリームソース

1400 [税込1540]

SANSHO PEPPER BUTTER SAUCE
WITH SCALLOP & SAVOY CABBAGE
ホタテとサボイキャベツの山椒バターソース

1400 [税込1540]



■ すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。
GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION. PLEASE ASK US!
■ 全てのパスタは +¥250 [税込275] にて大盛り[1.5倍]にできます。
LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF 275YEN.

DRINKS



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
We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!

original blend iced tea “five elements”
オリジナルアイス・ブレンドティー 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、フェンネルを加えた、
爽快感のあるオリジナルブレンドティー。
▶ REFILL FREE おかわりできます

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、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。

assam tea [hot or iced] アッサムティー

coca cola	コココーラ
coca cola zero	コココーラ・ゼロ
ginger ale	ジンジャーエール
soda	ソーダ

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

PI WATER

ろ過水使用
PI 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。