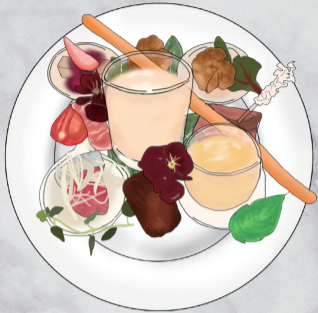


HOLIDAY LUNCH COURSE

¥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/BURRATTA 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

■お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・1.8mm
イタリア産・最高品質マンチーニ社製

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

Aglio Olio with Hokkaido Codc & Senju Leek | SPAGHETTI |
北海道産 鱈と千住葱のアーリオ・オーリオ 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

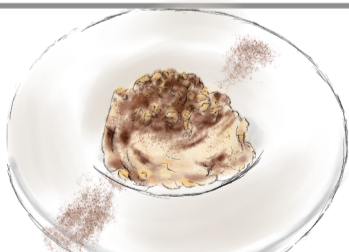
Salted Lemon Cream Sauce with Oyster & Savoy Cabbage | LINGUINE |
広島県産 牡蠣とサボイキャベツの塩レモンソース +220

Wagyu & Mozzarella Bolognese | RIGATONI |
宮崎黒毛和牛とモッツァレラのボロネーゼ 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
パンナコッタ



TODAY'S GELATO
本日のジェラート
詳しくはスタッフまで

CHOOSE YOUR DRINK

REFILL FREE おかわりできます

Original Blend 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、ルイボスティー、
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。

HUGE Specialty Blend Coffee HOT or ICED
ヒュージ・スペシャルティコーヒー 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。

WeeklyHerb Tea 今週のホットハーブティー
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

Apple Chamomule +330
アップルカモミュール
カモミールビネガーとジンジャーエールの
さっぱりとした一杯
Elderflower Peach Tea +330
エルダーフラワー・ピーチティー
華やかなピーチハーブティー
Cafe Latte HOT or ICED +440
カフェラテ