

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

炭の遠赤外線できっくりと
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り!
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 士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士幌黒牛の炭火焼き
赤ワインソースを添えて

PAELLA



Sakura Baby Shrimp, Spring Cabbage & Chorizo Paella
静岡県産 桜海老と春キャベツ、イベリコ豚 Chorizo のパエリア

PIZZA

ピZZA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ZZA・マルゲリータ
トマトソース・バジル・モZZarella

SEAFOOD MARE シーフード・マーレ
トマトソース・モZZarella・ジェノベーゼソース・イカ・タコ・蟹・小柱

MOZZARELLA BUFALA MARGHERITA +250 [税込275]
水牛モZZarellaチーズのマルゲリータ
トマトソース・バジル・水牛モZZarella

SAKURA BABY SHRIMP & MORTADELLA BISMARCK
桜海老とモルタデッラのビスマルク
モルタデッラ・モZZarella・桜海老・
チェリートマト・ケッパー・ブラックオリーブ・卵

"HIME AMAEBI" SHRIMP & RAPE BLOSSOM MARINARA
鹿児島県産 姫甘海老と菜の花のマリナーラ
トマトソース・姫甘海老・菜の花・チェリートマト・にんにく・アンチョビ

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

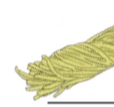
PIZZA MELANZANE ピZZA・メランツァーネ
ポロネーゼソース・モZZarella・揚げ茄子・サラミ

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ
モZZarella・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・タレジジョ・ヘーゼルナッツ

PASTA



[Spaghetti] MANCINI
1.8mm イタリア産最高品質 マンチーニ社製



Homemade Pasta

【Linguine】HOMEMADE
自家製生バスタ・リングイネ ソースとの絡みが良い中太の麺

AGLIO OLIO WITH SAKURA BABY SHRIMP & RAPE BLOSSOM
桜海老と菜の花のアーリオ・オーリオ からすみかけ

BACON & ASPARAGUS AMATRICIANA
無添加ベーコンとアスパラのアマトリッチャーナ

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

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

VONGOLE BIANCO
北海アサリのボンゴレ・ビアンコ

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

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

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



[Chitarra] MANCINI
マンチーニ社製、断面の四角いロングバスタ



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バスタ。

PORCINI CARBONARA
ポルチーニ茸のカルボナーラ

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

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

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]

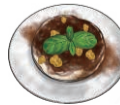
+¥300 [税込330] で本日のプチデザート
をお好きなデザートに変更できます。



MATCHA & RED BEAN
CHIFFON CAKE
抹茶と大納言のシフォンケーキ



CHOCOLATE
BASQUE CHEESE CAKE
チョコレート・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・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。



化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes



低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil



自然製法の塩
Natural Salt



オーガニック砂糖
Organic Sugar



IT Water 使用
IT Water