

PIZZA LUNCH



サラダ・ドリンク付き
SALAD + DRINK



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

1650
[税込1815]

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

1600
[税込1760]

MARINARA マリナラー
tomato sauce, basil, tomato, garlic, oregano

1400
[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

1800
[税込1980]

ROMANA ロマーナ
tomato sauce, basil, tomatoes, mozzarella, oregano, anchovy caper, black olive

1600
[税込1760]

JALAPEÑO & SALAME ハラペーニョ&サラミ
tomato sauce, jalapeño, salame piccante, onion, cheese

1700
[税込1870]

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

1900
[税込2090]

SPADA スパーダ
mozzarella, basil, smoked swordfish, tomato, oregano, garlic, anchovy, caper, olive

1500
[税込1650]

SARDINE & EGGPLANT ROSAMARINA
真鰯とトロなすのロザマリーナ
shred cheese, smoked cheese, eggplant, sardine, olive, tomato, sardella, sliced garlic, red onion

1800
[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, zucchinl, cherry tomato, mozzarella, caper, anchovy, garlic, basil cream sauce

1800
[税込1980]

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

+¥200
[税込220]

TOPPINGS ALL ¥150

全てのパ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	モッツァレラ	bottarga	ボッタルガ
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



US PRIME SKIRT STEAK &
GRILLED CHICKEN PAELLA
USプライム牛ハラミとグリルチキンのパエージャ
旨みあふれる牛ハラミと香ばしいグリルチキンを贅沢にのせた、
食べ応えのある贅沢パエージャ！

2300
[税込2530]

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

πWATER

πウォーター使用
πWater

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。

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

2200
[税込2420]

白金豚のグリル タブナードソース
グリル野菜添え



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

1900
[税込2090]

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 cacciatora sauce
牛ハラミのタリアータ バルサミコソースとポルチーニのラビオリ
カチャトラソース

2400
[税込2640]

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バブリカのソースを合わせました。

2400
[税込2640]



SALAD LUNCH



スープ・パン・ドリンク付き
DRINK + SOUP + BREAD



BURRATINA & PROSCIUTTO COTTO SALAD
WITH SHERRY VINEGAR DRESSING
自家製プロシュートコットとブラティーナチーズのサラダ
シェリービネガードレッシング

1700
[税込1870]

JERK CHICKEN BASIL CAESAR SALAD
ジャークチキンのバジルシーザーサラダ
バジルシーザードレッシング
スパイシーなジャークチキンを使った具材たっぷりのシーザーサラダ

1600
[税込1760]

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스티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。
▶ 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。

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
sprite	スプライト

+100 [税込110]

"botany" lemonade	ボタニィ・レモネード
craft cola	クラフトコーラ
craft ginger ale	クラフトジンジャーエール
cafe latte [hot or iced]	カフェラテ



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

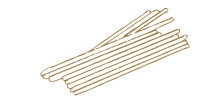
1400
[税込1540]

VONGOLE BIANCO ボンゴレ・ビアンコ

1400
[税込1540]

GINGER AGLIO OLIO
WITH WHITEBAIT, OKRA & Ooba HERB
シラスとオクラ、大葉のジンジャーアーリオ・オーリオ
カラスミがけ

1500
[税込1650]



SPAGHETTI
| 1.8mm スパゲティ |

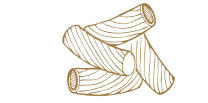
イタリア産最高品質
マンチーニ社製

PEPERONCINO
WITH OYSTER, KUJO LEEK & ANCHOVY
牡蠣と九条ねぎ、アンチョビのペペロンチーノ

1600
[税込1760]

CACIO E PEPE WITH SALSICCIA & GOLD RUSH CORN
自家製サルシッチャとゴールドラッシュコーンの
カチョ・エ・ペペ

1500
[税込1650]



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

1600
[税込1760]

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

1400
[税込1540]

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

1300
[税込1430]



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

1500
[税込1650]

FRUIT TOMATO POMODORO
フルーツトマトのボモドーロ

1500
[税込1650]

SANSHO PEPPER BUTTER SAUCE
WITH SCALLOP & SWEET GREEN PEPPER
ホタテと万願寺とうがらしの山椒バターソース

1450
[税込1595]



■ 全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.