

PIZZA LUNCH



ミニサラダ 付き
SERVED WITH A SALAD



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 マリナーラ
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
真鯛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, zucchinis, 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



ミニサラダ 付き
SERVED WITH A SALAD



US PRIME SKIRT STEAK &
GRILLED CHICKEN PAELLA 2300
[税込2530]
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！

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
π 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。

MAIN LUNCH



ミニサラダ・スープ・パン付き
SERVED WITH SALAD + 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 1900
[税込2090]
メカジキの香草パン粉グリル
グリル野菜添え

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



ミニサラダ 付き
SERVED WITH A SALAD

BEEF SKIRT TAGLIATA & PORCINI RAVIOLI
with mushrooms cacciatora sauce 2400
[税込2640]

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

TILEFISH KADAIF FRITTO & SQUID INK RAVIOLI
with red paprika sauce 2400
[税込2640]

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。



SALAD LUNCH



スープ・パン付き
SERVED WITH SOUP + BREAD



BURRATINA & PROSCIUTTO COTTO SALAD
WITH SHERRY VINEGAR DRESSING 1700
[税込1870]

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

JERK CHICKEN BASIL CAESAR SALAD 1600
[税込1760]

ジャークチキンのバジルシーザーサラダ

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

DRINKS all ¥220



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

coca cola zero

ginger ale

soda

sprite

コココーラ

コココーラ・ゼロ

ジンジャーエール

ソーダ

スプライト

¥330

"botany" lemonade ポタニィ・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



■ 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.