

# 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

||

¥2500

[税込2750]



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

炭の遠赤外線できつくりと  
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れ!



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 ブラックアンガス牛リブロースのグリル +900 [税込990]

肉本来の旨味が詰まった赤身に適度なサシが入った、柔らかくジューシーな味わい  
赤ワインソースを添えて

## PAELLA



Charcoal Grilled Swordfish & Caponata Paella +200 [税込220]

炭火焼きメカジキと夏野菜のカポナータのバエリア

## PIZZA



Margherita マルゲリータ

トマトソース・バジル・モッツアレラ

+¥400 change mozzarella to mozzarella bufala

+¥400 [税込440] で乳牛のモッツアレラを水牛のモッツアレラに変更できます!



Quattro Formaggi

クアトロ・フォルマッジ

モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・リコッタチーズ



Shrimp, Zucchini & Lemon Pepper Marinara

海老とズッキーニ、レモン胡椒のマリナーラ

トマトソース・オレガノ・海老、ズッキーニ・チェリートマト  
レモン胡椒・ニンニク



Charcoal Grilled Chicken Diavola

炭火焼き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

モッツアレラチーズ・ンドゥイヤー・ハラペーニョ



Mortadella & Asparagus Bismarck

モルタデッラとアスパラガスのビスマルク

モッツアレラ・モルタデッラ・ミラノサラミ・アスパラガス・卵

香草パン粉・黒胡椒



Biancaneve +200 [税込220]

ビアンカネーベ

モッツアレラ・プロシュート・ルッコラ  
チェリートマト・パルミジャーノ

## PASTA



[Spaghetti] MANCINI

1.8mm イタリア産最高品質 マンチーニ社製

Squid & Colatura Butter Sauce with Rucola

イカとコラトゥーラのバターソース ルッコラのせ

Salsiccia & Goldrush Corn Cacio e Pepe

サルシッチャとゴールドラッシュのカチョエペペ

Vongole Bianco

北海あさりのボンゴレ・ビアンコ

Charcoal Grilled Swordfish & Asparagus Aglio Olio

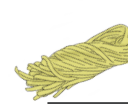
炭火焼きメカジキとアスパラガスのアーリオオーリオ

Carbonara with Porcini & Bacon

ボルチーニとベーコンのカルボナーラ

Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso] +350 [税込3855]

鬼手長海老と魚介のペスカトーレ ビアンコ または ロッソ



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

Bacon & Watercress Amatriciana

ベーコンとクレソンのアマトリチャーナ

Kuroge Wagyu Beef & Lotus Root Bolognese

黒毛和牛と蓮根のボロネーゼ

Salmon & Broccoli, Sorrento Style with Pecorino Romano

サーモンとブロッコリーのソレント風 ペコリーノロマーノ



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。

Lemon Cream Sauce with Scallop & Zucchini

帆立とズッキーニのレモンクリームソース

Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Sweet Green Pepper

炭火焼きチキンと万願寺唐辛子のアラビアータ

Pesto Genovese with Shrimp & Cherry Tomato

小海老とミニトマトのジェノベーゼ

## 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。



WHITE GATEAU CHOCOLAT

ホワイト・ガトーショコラ



MATCHA BASQUE CHEESE CAKE

本山抹茶の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 スペシャルティイー・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。

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



SKIP the STRAW

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。

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

IT WATER

ITウォーター使用  
IT Water