

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・ロッシン

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]

🔥 DIAVOLA 'NDUJA ディアボラ・ンドゥイヤ [唐辛子のサラミ]
tomato sauce, chorizo, bacon, 'nduja, onion, olive, mozzarella, chili pepper

1800
[税込1980]

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]

🔥 GOLD RUSH CORN & HARISSA GAMBERETTI
ゴールドラッシュとアリッサスパイスのガンベレッティ
smoked chesse, mixed cheese, shrimp, harissa, gold rush corn, red onion, corlander

1700
[税込1870]

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, zucchinil, 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 Pasta 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	モッツアレラ	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

USプライム牛ハラミとグリルチキンのパエージャ

[税込2530]

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

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。

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

π WATER

π ウォーター使用
π Water

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・ウニコ

パスタとメインを一度に楽しめるワンプレートランチ



ミニサラダ 付き
SERVED WITH A SALAD

BEEF SKIRT TAGLIATA & PORCINI RAVIOLI
with mushrooms cacciatore 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
カチャートラソース

TILEFISH KADAIF FRITTO & SQUID INK RAVIOLI
with red paprika sauce

2400
[税込2640]

甘鯛のカダイフフリットとイカ墨のラビオリ サルサ マッサ デ ビメント

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、中はフワッとフリットにし、
イカ墨のラビオリと赤パ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
ジェリービネガードレッシング

JERK CHICKEN BASIL CAESAR SALAD

1600

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

[税込1760]

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

🌱 VEGAN GRAINS & SOY CHEESE GREEN SALAD
WITH SPICE TOMATO DRESSING

1600
[税込1760]

産直野菜と雑穀、豆乳チーズのグリーンサラダ
スパイストマトドレッシング



LUNCH DRINKS



SKIP
STRAW

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!

¥220

▶ REFILL FREE おかわりできます

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、ルイボスティー、
玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた
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・スペシャリティー ブレンドコーヒー

華やかな香りで、ベリ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。

earl grey [hot or Iced] アールグレイ

coca cola
coca cola zero
ginger ale
soda
sprite

コカコーラ
コカコーラ・ゼロ
ジンジャーエール
ソーダ
スプライト

¥330



■“botany” lemonade
ボタニー・レモネード

■fresh fruit squash
フレッシュフルーツ・スカッシュ

■craft cola
クラフトコーラ

■craft ginger ale
クラフトジンジャーエール

¥440

■cafe latte [hot or Iced] カフェラテ



■match latte [hot or Iced] 抹茶ラテ

■chai latte [hot or Iced] チャイラテ