

# Pasta Lunch

■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 275 YEN.



[SPAGHETTINI] TAMMA  
自社製粉にこだわり伝統的な製法で高品質のパスタを作り続けるメーカー製。



GLUTEN FREE FETTUCCINE  
グルテンフリーの玄米粉フェットチーネ。  
Gluten Free Fettuccine Available for Substitution.  
すべてのパスタをグルテンフリーの玄米粉フェットチーネに変更できます。



LINGUINE  
デュラムセモリナ粉を使用。ソースとの絡みが良い中太の自家製リングイーネ。



CONCHIGLIE  
ソースが絡みやすい貝殻型のショートパスタ。



PASTA OF THE WEEK  
今週のパスタ **900**  
[税込990]



BACON & MUSHROOM PEPPERONCINI  
無添加ベーコンとマッシュルームの  
ペペロンチーニ **850**  
[税込935]



SHIRASU & RAPE BLOSSOMS AGLIO OLIO **1000**  
釜揚げシラスと菜の花のアーリオ・オーリオ [税込1100]  
からすみかけ



SCAMPI & SEAFOOD PESCATORE  
[BIANCO OR ROSSO] **1500**  
[税込1650]  
手長海老と魚介のペスカトーレ  
[ピアンコ または ロッソ]



ORGANIC SPINACH & EGGPLANT ARRABBIATA **850**  
[税込935]  
有機ほうれん草と茄子のアラビアータ



OYSTER MUSHROOM & EGG CARBONARA **900**  
[税込990]  
平茸と半熟卵のカルボナーラ



CREAMY RICOTTA TOMATO SAUCE WITH SHRIMP **950**  
[税込1045]  
小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース



SENDAI BEEF & EGGPLANT BOLOGNESE **1100**  
[税込1210]  
仙台黒毛和牛と茄子のボロネーゼ



CLAMS & MUSSELS VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] **900**  
[税込990]  
アサリとムール貝のヴォンゴレ  
[ピアンコ または ロッソ]



GENOVESE PESTO WITH  
BABY SHRIMP & RICOTTA CHEESE **950**  
[税込1045]  
小海老とリコッタチーズのジェノベーゼ

# Pizza Lunch

ピZZァは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。10インチのピZZァはハーフ&ハーフにできます。



MARGHERITA マルゲリータ **900**  
[税込990]  
トマトソース・バジル・モzzarella  
+¥100 CHANGE MOZZARELLA TO MOZZARELLA BUFALA  
+¥100(税込110)で乳牛のモzzarellaを水牛のモzzarellaに変更できます!



CICINIELLI シラスと菜の花のチチニエリ **950**  
[税込1045]  
トマトソース・シラス・菜の花・ニンニク  
オレガノ・ミニトマト



TANDOORI CHICKEN タンドリーチキン **1000**  
[税込1100]  
トマトソース・タンドリーチキン・トマト・タマネギ  
マッシュルーム・コーン・モzzarella



SMOKE BACON DIAVOLA **1050**  
[税込1155]  
スモークファインベーコンのディアボラ  
トマトソース・チョリソー・ミックスチーズ  
オニオン・ガーリックチップ・プロシュートディパルマ



ORTOLANA オルトラーナ **900**  
[税込990]  
モzzarella・西京味噌・カラフル大根・ズッキーニ  
ミニトマト・カリフラワー・セルパチコ

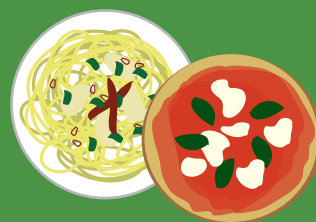


FUNGHI BISMARCK フンギビスマルク **950**  
[税込1045]  
キノコ・ベーコン・半熟卵・モzzarella



GORGONZOLA ゴルゴンゾーラ **950**  
[税込1045]  
ゴルゴンゾーラチーズ・蜂蜜・ヘーゼルナッツ

好きなパスタかピZZァを  
お得なランチセットに!



## A SET +350 (税込385) yen



SALAD  
サラダ



SOUP  
スープ



BREAD  
パン



DRINK  
ドリンク

## B SET +250 (税込275) yen



SALAD  
サラダ



DRINK  
ドリンク

## C SET +250 (税込275) yen



SOUP  
スープ



DRINK  
ドリンク

### Topping ALL 100 yen

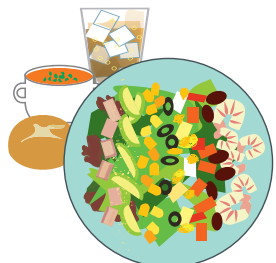
[税込110]  
パスタ・ピZZァにお好みの  
トッピングをプラスできます。

MUSHROOMS きのこと  
BACON ベーコン  
SPINACH ほうれん草

UNCURED HAM 生ハム  
SAUSAGE 生ソーセージ  
ANCHOVY アンチョビ

FRIED EGGPLANT 揚げ茄子  
RUCOLA SELVATICA セルパチコ  
MOZZARELLA モzzarella

# Salad Lunch 1000 (税込1100) yen



GRILLED CHICKEN & AVOCADO COBB SALAD  
WITH HOMEMADE COBB DRESSING  
グリルチキンとアボカドのコブサラダ  
自家製コブドレッシング

海老・グリルチキン・ゆで卵・レッドキドニー・オリーブ  
グラナーバダーノ・アボカド・トマト・紅芯大根・黄色人参  
カーリーケール・赤からし水菜・ベビーリーフ・トレビス  
サニーレタス・ロメインレタス

W/ SOUP, BREAD AND DRINK  
スープ・パン・ドリンク付き

## DRINK CHOOSE YOUR DRINK.

ドリンクをお選びください

REFILL FREE ご注文いただいたドリンクはおかわりできます

COCA COLA コカ・コーラ COFFEE [HOT/ICED] コーヒー  
GINGER ALE ジンジャーエール TEA [HOT/ICED] 紅茶  
SODA 炭酸水 ICED JASMINE TEA  
アイスジャスミンティー

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

NO MSG

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



自然製法の塩  
Natural Salt



オーガニック砂糖  
Organic Sugar



πウォーター使用  
π Water



低温圧搾抽出法油  
トランス脂肪酸ゼロ  
ZERO Trans Fat Oil

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。



## ALCOHOL ¥550

[税込605]

STELLA ARTOIS DRAFT  
ステラ・アルトワ 生ビール

HOEGAARDEN  
ヒューガルデン 生ビール

GLASS SPARKLING WINE  
グラス・スパークリングワイン

GLASS WINE [RED/WHITE]  
グラスワイン [赤/白/ロゼ]

## DESSERT



ランチご注文で  
デザート通常価格から  
200円引きでご提供!