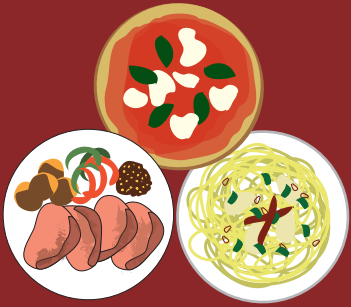


# HOLIDAY LUNCH COURSE



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

||

¥1800

[税込1980]



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。

## PASTA

[SPAGHETTI] TAMMA  
イタリア産・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作るタンマ社の乾麺

[LINGUINE] デュラムセモリナ粉使用。  
ソースとの絡みが良い中太の自家製リングイネ

TODAY'S PASTA  
本日のパスタ

PORK & PORCINI MUSHROOM AGLIO OLIO  
やまと豚とポルチーニ茸のアーリオオーリオ

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

SENDAI BEEF BOLOGNESE  
WITH EGGPLANT  
仙台黒毛和牛と茄子のボロネーゼ

SCAMPI & MOZZARELLA CHEESE  
AMERICAINE SAUCE  
手長海老とモッツアレラの  
アメリカンソース

SPINACH ARRABBIATA  
有機ほうれん草のアラビアータ

CREAMY RICOTTA CHEESE TOMATO SAUCE  
WITH SNOWCRAB  
ズワイガニとリコッタチーズのトマトクリームソース

CHICKEN & MUSHROOM RAGOUT SAUCE  
菜彩鶏とマッシュルームのラグーソース

OYSTER MUSHROOM CARBONARA  
平茸と半熟卵のカルボナーラ

SALMON & SPINACH CREAM SAUCE  
サーモンとほうれん草のクリームソース

## PIZZA

ピZZA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。

MARGHERITA ピZZA・マルゲリータ  
トマトソース・バジル・モッツアレラ

THE MARGHERITA ザ・マルゲリータ +¥100 [税込110]  
トマトソース・バジル・水牛モッツアレラ・ミニトマト

SMOKE BACON DIAVOLA  
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

TANDOORI CHICKEN タンドリーチキン  
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・モッツアレラ

SEAFOOD GENOVESE シーフード・ジェノベーゼ  
トマトソース・モッツアレラ・ジェノベーゼソース・イカ・タコ・蟹・小柱

FUNGI BISMARCK フンギ・ビスマルク  
エリンギ・舞茸・椎茸・マッシュルーム・しめじ  
モッツアレラ・温泉卵・ベーコン

MAIS マイス  
コーン・ベーコン・リコッタチーズ・モッツアレラ

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  
タレッジョ・ヘーゼルナッツ

## PAELLA



SEAFOOD PAELLA シーフード・パエリア  
魚介の旨味がたっぷりかつまった特製パエリア

## CHARCOAL GRILL

炭の遠赤外線じっくりと  
素材の旨味を引き出した  
炭火焼料理!



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!  
お好みで、燻製パプリカを使ったチミチュリと一緒にどうぞ。



PORK STEAK ハーブ三元豚のステーキ  
三元豚の肩ロースをジューシーに焼き上げました。  
特製ジンジャーソースと一緒にどうぞ。



ARROZ BISTECCA アロス・ビステッカ  
リブロースを雑穀入りのグラノーラやガーリックライスと一緒に合わせました。

## DESSERT +¥300 [税込330]

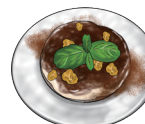
WITH AN EXTRA CHARGE OF ¥300,  
YOU CAN CHANGE YOUR LUNCH  
DESSERT TO ANY DESSERT LISTED  
+¥300 [税込330] で本日のプチデザートを  
お好きなデザートに変更できます。



CLASSIC GATEAU CHOCOLATE  
クラシック・ガトーショコラ



BASQUE CHEESE CAKE  
バスクチーズケーキ



BANANA TIRAMISU  
バナナ・ティラミス



HOMEMADE VANILLA ICE  
自家製バニラアイス

## DRINK

REFILL FREE  
ドリンクは全て  
おかわりができます

COFFEE

コーヒー

HERB TEA

ハーブティー

ICED COFFEE

アイスコーヒー

ICED TEA

アイスティー

COKE

コーラ

GINGER ALE

ジンジャーエール

SODA

炭酸水



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

ZERO TRANS FAT  
NON GMO

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

NATURAL SALT

自然製法の塩  
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

100% WATER

100% Water  
100% Water