ROTISSERIE LUNCH

日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げる自慢のお肉料理！

ROTISSERIE CHICKEN LUNCH 1400
数量限定！ ロティサリーチキンランチ [税込 1540]
フレンチフライ・スープ・ミックスグリーンサラダ・ドリンク付き
当店名物、皮目は香ばしく中はしっとり焼き上げたジューシーな
ロティサリーチキンを半身サイズで

HERB PORK ROTISSERIE GRILL 1200
ハーブ三元豚のロティサリーグリル [税込 1320]
ライス・サラダ・ドリンク付き
柚子胡椒とたまり醤油のソース

US RIB EYE STEAK 1900
US産リブアイステーキ 200g [税込 2090]
ライスorパン・サラダ・ドリンク付き
ハーブバターとシャリアピンソース

SALAD LUNCH
スープ・パン・ドリンク付き
w/ SOUP , BREAD & DRINK

SMOKED SWORDFISH NICOISE-STYLE SALAD 1200
燻製カジキマグロのニース風サラダ [税込 1320]
新鮮なカジキマグロをスモークしました。半熟卵と絡めてお召し上がりください！アンチョビドレッシングで

ROTISSERIE BEEF & GRILLED VEGETABLES SALAD 1200
ロティサリービーフとグリル野菜のサラダ [税込 1320]
自慢のロティサリービーフと、旬の野菜をたっぷりのせたサラダ。バルサミコとくるみのドレッシングで

PIZZA LUNCH
サラダ・ドリンク付き
w/ SALAD & DRINK

■ 全てのピザは+¥200[税込220]にて10インチ に変更できます。

WEEKLY PIZZA 今週のピッツァ 1200 [税込 1320]

ROSSO トマトソースベース

MARGHERITA マルゲリータ 1150 [税込 1255]
トマトソース・モッツァレラ・バジリコ

TONNATA トンナータ 1300
ツナ・トマトソース・モッツァレラ・キャベツ

DIAVOLA ディアボラ 1350 [税込 1485]
トマトソース・モッツァレラチーズ・サルシッチャ・ベーコン・チョリソ・ハリッサ・オニオン

BIANCO チーズベース

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ 1250 [税込 1375]
ミックスチーズ・モッツァレラ・タレッジオ・ゴルゴンゾーラ

GAMBERETTI ガンベレッティ 1250 [税込 1375]
小海老・モッツァレラ・ミックスチーズ・ドライトマト・アンチョビ

PROSCIUTTO プロシュート・エ・ルッコラ 1350 [税込 1485]
プロシュート、ルッコラ、モッツレラ、ミニトマト、24ヶ月パルメジャーノ

PAELLA LUNCH
サラダ・ドリンク付き
w/ SALAD & DRINK

▶ 当店は国産の米を使用しています。

IBERIAN PORK & HIRATAKE MUSHROOM PAELLA 1450
イベリコ豚と霜降り平茸のパエリア [税込 1595]

HIME AMAEBI SHRIMP & BABY SQUID PAELLA 1750
鹿児島 姫甘海老と小イカのパエリア [税込 1925]

PASTA LUNCH
サラダ・ドリンク付き
w/ SALAD & DRINK

全てのパスタは+¥250[税込275]にて大盛り[1.5倍] に変更できます。

Spaghettini スパゲッティーニ
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 リングイネ
デュラルセモリナ粉を使用し、ソースとの絡みが良いリングイーネ

Rigatoni リガトーニ
ソースが絡むように表面に筋が入った太めのショートパスタ

Gluten Free Fettochine Available
すべてのパスタをグルテンフリーの玄米フェットチーネに変更できます。

WEEKLY PASTA 今週のパスタ 1200 [税込 1320]

WHITEBAIT PEPERONCINO 1100
青森田子ニンニクとシラスのペペロンチーノ [税込1210]

PESTO SAUCE WITH SHRIMP & ASPARAGUS 1200
小海老とアスパラガスのジェノバ風バジリコソース [税込 1320]

BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE 1300
渡り蟹のチリトマトソース [税込 1430]

VONGOLE BIANCO or ROSSO 1350
活アサリのヴォンゴレ ビアンコ or ロッソ [税込 1485]

SMOKED SALMON & CABBAGE BUTTER SAUCE 1350
スモークサーモンと春キャベツのバターソース [税込 1485]

PESCATORE [ROSSO OR BIANCO] 2000
魚介たっぷりペスカトーレ ビアンコ or ロッソ [税込 2200]

IBERIAN PORK BACON PORK CARBONARA 1100
イベリコ豚ベーコンのカルボナーラ [税込 1210]

BACON & EGGPLANT ARRABBIATA 1200
無添加ベーコンと米ナスのアラビアータ [税込 1320]

HIME AMAEBI SHRIMP & OKAHIJIKI AGLIO OLIO 1300
姫甘海老とおかひじきのアーリオ・オーリオ [税込 1430]

SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE 1600
鬼手長海老のトマトクリームソース [税込 1815]

WAGYU BEEF & EGGPLANT BOLOGNESE 1500
黒毛和牛と米茄子のボロネーゼ [税込 1650]

OXTAIL & PORCINI RAGOUT PASTA 1650
牛テールとポルチーニのラグーソース [税込 1815]

ロティサリーチキンと選べるメインディッシュも
付いた特別ランチコース！

RRW FULL COURSE
¥1900 [税込 2090]

▶ **SOUP OF THE DAY**
日替わりひとくちスープ

▶ **TAPAS & SALAD**
タパス2種とサラダ

▶ **ROTISSERIE CHICKEN**
ロティサリーチキン 2PC

▶ **PASTA OR PIZZA** パスタまたはピザ
上記パスタ/ピザメニューより1つお選びください
※以下のパスタをお選びいただく場合は別途料金を頂戴します。
・鬼手長海老のトマトクリームソース+300円 [税込 330]
・牛テールとポルチーニのラグーソース+400円 [税込 440]
・魚介たっぷりペスカトーレ+600円 [税込 660]

▶ **DESSERT** デザート

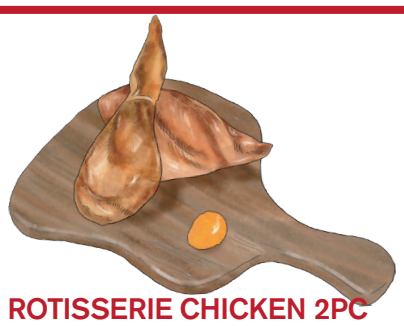
▶ **DRINK** ドリンク

DRINK

FR COFFEE [HOT OR ICED] コーヒー
FR TEA [HOT OR ICED] 紅茶
FR HERB TEA [HOT OR ICED] ハーブティー
FR COCA-COLA コカ・コーラ
FR GINGER ALE ジンジャーエール
ORANGE JUICE オレンジジュース
MANGO JUICE マンゴージュース
GRAPEFRUIT グレープフルーツジュース
RED CITRUS LEMONADE レッド・シトラス・レモネード

FR Free Refill ドリンクは同じ商品のおかわりができます[90分制]

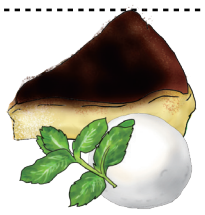
SIDE DISH



ROTISSERIE CHICKEN 2PC
ジューシー！ロティサリーチキン 2PC
+¥600 [税込 660]

SOUP OF THE DAY
本日のスープ
+¥150 [税込 165]

BREAD パン
+¥100 [税込 110]



LUNCH TIME DESSERT
¥200 OFF FROM A LA CARTE MENU
ランチデザート
グランドメニューより¥200引き！
別紙のデザートメニューをご覧ください

ALL NATURAL

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*
πWATER πウォーター使用 *π Water*

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。*All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.*