

HOLIDAY LUNCH COURSE

¥1800 [税込 1980]

SOUP & APPETIZER

スープと前菜盛り合わせ

MAIN DISH

えらべる
メインディッシュ

MINI DESSERT

ひとくちデザート

+¥330でグランドメニューの
デザートに変更できます!

[パフェのみ550円]

DRINK ドリンク



Free Refillマークが付いているドリンクは
同じ商品のおかわりができます。

FR Coffee	コーヒー [HOT or ICED]
FR Tea	紅茶 [HOT or ICED]
FR Herb Tea	ハーブティー [HOT or ICED]
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
Grapefruit Juice	グレープフルーツジュース
Mango Juice	マンゴージュース
Red Citrus Lemonade	レッド・シトラス・レモネード

日本最大級のロティサリーマシンで
焼き上げる自慢のチキンをコースに追加!

ROTISSERIE CHICKEN 2PC

名物! ロティサリー・チキン 2PC

+¥600 [税込 660]

CHOOSE YOUR MAIN DISH



Rotisserie Chicken
with French Fries

名物! ロティサリーチキン
フレンチフライ付き

▼フレーバー追加! +¥200[税込220]▼

CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN
スモーキー&スパイシー! チボトレ・ロティサリーチキン

HONEY MUSTARD & NUTS
ハニーマスタードとローストナッツ



Pork Rotisserie Grill

ハーブ三元豚の
ロティサリーグリル
柚子胡椒とたまり醤油のソース



**Smoked Salmon,
White Asparagus &
Raclette Cheese Lasagna**
スモークサーモンと
ホワイトアスパラガス、
ラクレットチーズのラザニア

+¥200 [税込 220]



**Hime Amaebi Shrimp
& Baby Squid Paella**
鹿児島 姫甘海老と
小イカのパエリア

+¥300 [税込 330]



US Rib Eye STEAK
US産リブアイステーキ 200g
ハーブバターとシャリアピンソース

+¥500 [税込 550]

PIZZA

[6inch]



■全てのピザは+¥200[税込220]にて10inchに出来ます。Size up your pizza to 10 inch with an extra charge of 220 yen.

ROSSO トマトソースベース

Margherita Mozzarella, Basil, Tomato Sauce

Tonnata Tuna, Tomato Sauce, Mozzarella, Cabbage

Diavola Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Salsiccia, Bacon, Chorizo, Harissa, Onion

BIANCO チーズベース

Quattro Formaggi Mixed Cheese, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola

Gamberetti Baby Shrimp, Mixed Cheese, Dried Tomato, Anchovy,

Prosciutto Prosciutto, Ruccola, Mozzarella, Baby Tomatoes, Parmigiano

マルゲリータ トマトソース・モッツアレラ・バジリコ

トンナータ ツナ・トマトソース・モッツアレラ・キャベツ

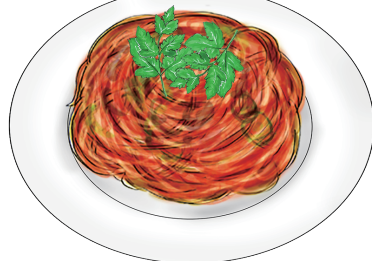
ディアボラ トマトソース・モッツアレラチーズ・サルシッチャ・ベーコン・チョリソ・ハリッサ・オニオン

クアトロ・フロマッジ ミックスチーズ・モッツアレラ・タレggio・ゴルゴンゾーラ

ガンベレッティ 小海老・モッツアレラ・ミックスチーズ・ドライトマト・アンチョビ・水菜

プロシュート・エ・ルッコラ 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

PASTA



Spaghettini スパゲッティニ
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
デュラムセモリナ粉を使用し、
ソースとの絡みが良いリングイネ

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

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。

■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.

Blue Crab Chili Tomato Sauce
渡り蟹のチリトマトソース

Whitebait Peperoncino
青森田子ニンニクとシラスのペペロンチーノ

Pesto with Shrimp & Asparagus
小海老とアスパラガスのジェノバ風バジリコソース

VONGOLE bianco or rosso
活アサリのヴァンゴレ ビアンコ or ロッソ

Hime Amaebi Shrimp & Okahijiki Aglio Olio
姫甘海老とおかひじきのアーリオ・オーリオ

Arrabbiata with Bacon & Eggplant
無添加ベーコンと米ナスのアラビアータ

Iberico Pork Carbonara
イベリコ豚ベーコンのカルボナーラ

Smoked Salmon & Cabbage Butter Sauce
スモークサーモンと春キャベツのバターソース

PESCATORE [ROSSO or BIANCO] +¥500[税込 550]
魚介たっぷりペスカトーレ ビアンコ or ロッソ

Scampi Tomato Cream Sauce +¥300[税込 330]
鬼手長海老のトマトクリームソース

OX tail & Porcini Ragout Pasta +¥400[税込 440]
牛テールとポルチーニのラグーソース

Wagyu Beef and Eggplant Bolognese
黒毛和牛と米茄子のボロネーゼ

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

π WATER

πウォーター使用
π Water

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。