

数量
限定

TAJINE LUNCH

SALAD + COUSCOUS OR BREAD + DRINK サラダ・パン又はクスクス・ドリンク付き

CHICKEN TAJINE 森林鶏のタジン1400

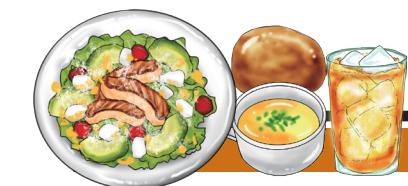
シナモン・ジンジャーでマリネをした森林鶏と、ブラックオリーブ、セミドライトマト。[税込 1540]

ESSAOUIRA [SEAFOOD] TAJINE エッサウィラ・タジン [魚介のタジン] 1500

新鮮な魚介類をたっぷりの野菜と一緒に軽くスパイスのきいたソースでじっくり蒸し上げました！ [税込 1650]

LAMB MEATBALL TAJINE 仔羊のミートボール・タジン1500

アリッサで辛味をつけたトマトソースと子羊のミートボール。
真ん中に落とした卵を絡めながら召し上がれ！ [税込 1650]



SALAD LUNCH

SOUP + BREAD + DRINK スープ・パン・ドリンク付き

SMOKED SALMON, ORGANIC VEGETABLES AND NUTS SALAD 1300

スモークサーモンと有機野菜のナッツサラダ [税込 1430]

スモークサーモンと有機野菜をさっぱりとしたディルのドレッシングで。
ローストしたナッツの香ばしさがアクセント

SHORT HILLS CAESAR SALAD 1100

ショートヒルズ・シーザーサラダ [税込 1210]

スパイシーチキンとゆで卵、アボカド、トマトとロメインレタスたっぷりのシーザーサラダ



PIZZA LUNCH [10INCH]

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き

 TODAY'S PIZZA 本日のピッツァ1200

日替わりのピッツァ。詳細はスタッフまで！ [税込 1320]

 MARGHERITA マルゲリータ1100

BASIL, MOZZARELLA, TOMATO SAUCE [税込 1210]

バジル、モッツアレラチーズ、トマトソース

 FIREFLY SQUID AND ASPARAGUS SICILIANA 1200

ホタルイカとアスパラガスのシチリアーナ [税込 1320]

TOMATO SAUCE, FIREFLY SQUID, ASPARAGUS, MOZZARELLA, PETIT TOMATO, OLIVE, CAPER, ANCHOVY
トマトソース、ホタルイカ、アスパラガス、モッツアレラチーズ、プチトマト、オリーブ、ケッパー、アンチョビ

 DIAVOLA ディアボラ1200

TOMATO SAUCE, BACON, IBERICO CHORIZO, SPICED CHICKEN, ONION, MIXED CHEESE [税込 1320]

トマトソース、ベーコン、イベリコ Chorizo、スパイスチキン、玉ねぎ、ミックスチーズ

 JAMÓN SERRANO AND RUCOLA 1200

18ヶ月熟成ハモン・セラノとルッコラ [税込 1320]

MOZZARELLA, MIXED CHEESE, JAMÓN SERRANO 18 MONTHS, RUCOLA, PETIT TOMATO
モッツアレラチーズ、ミックスチーズ、18ヶ月熟成ハモン・セラノ、ルッコラ、プチトマト

 GORGONZOLA 1300

ゴルゴンゾーラのはちみつ添え [税込 1430]

GORGONZOLA PICCANTE, WALNUT ギルゴンゾーラピカンテ、くるみ

ADDITIONAL

 LUNCH SOUP
本日のランチスープ
100 [税込110]

 BREAD
洗いちペーカリーのパン
100 [税込110]



PASTA LUNCH

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き

 SPAGHETTI スパゲッティ [1.77mm]
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中太の生パスタ。

 GLUTEN FREE FETTOCHINE
グルテンフリーフェットチーネ

GLUTEN FREE BROWN RICE FETTOCHINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION. PLEASE ASK US!
すべてのパスタをグルテンフリー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] で大盛り [1.5倍] にできます。
LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF ¥250.

 WEEKLY PASTA
今週の Pasta 1200

[税込 1320]

 VONGOLE [BIANCO OR ROSSO]
北海道あさりのボンゴレ [ピアンコ or ロッソ] 1200

[税込 1320]

 OCTOPUS AND Ooba BASIL AGLIO OLIO 1100

真だこと大葉のアーリオオーリオ 柚子胡椒風味 [税込 1210]

 FIREFLY SQUID AND BROCCOLI AGLIO OLIO 1200

ホタルイカとブロッコリーのアーリオオーリオ からすみかけ [税込 1320]

 CARBONARA 1200

カルボナーラ [税込 1320]

 BABY SHRIMP AND CHERRY TOMATO GENOVA CREAM SAUCE 1200

小海老とチェリートマトのジェノバクリーム [税込 1320]

 SALSICCIA AND SPINACH AMATRICHANA 1100

自家製サルシッチャとほうれん草のアマトリチャーナ
24ヶ月熟成パルミジャーノ仕上げ [税込 1210]

 SANGEN PORK AND ASPARAGUS TOMATO RAGOUET 1300

ハーブ三元豚とアスパラガスのトマトラグー
ペコリーノ・ロマーノかけ [税込 1430]

 EGGPLANT AND BASIL ARRABBIATA 1100

茄子とバジルのアラビアータ [税込 1210]

 TANBA CHICKEN AND SWEET GREEN PEPPER CACIO E PEPE 1200

国産鶏と甘長唐辛子のカチョエペペ [税込 1320]

 SENDAI BEEF BOLOGNESE 1400

仙台黒毛和牛のボロネーゼ [税込 1540]

CHOOSE YOUR DRINK. ランチセットのドリンクは下記よりお選び下さい。
☑マークの付いているドリンクはお替りできます。

☑ COFFEE コーヒー [ホット or アイス]

☑ TEA 紅茶 [ホット or アイス]

☑ JASMINE TEA ジャスミンティー [ホット or アイス]

FRESH FRUIT SMOOTHIE 数量限定日替わりフレッシュフルーツスムージー

☑ COCA COLA コカ・コーラ

☑ COCA COLA ZERO コカ・コーラ ゼロ

☑ SODA ソーダ

☑ 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

PINEAPPLE JUICE パインジュース

ALCOHOL +¥350 [税込 385]
+¥350でアルコールドリンクに変更できます。下記よりお選びください。

GIN TONIC ジントニック

HIGH BALL ハイボール

SANGIRA サングリア

BOTTLE BEER ボトルビール

GLASS WINE グラスワイン [白・赤]

SPARKLING WINE スパークリングワイン

 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.
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

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