

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

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]

1400

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

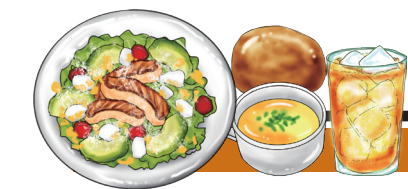
新鮮な魚介類をたっぷりの野菜と一緒に軽くスパイスのきいたソースでじっくり蒸し上げました！ [税込 1650]

1500

LAMB MEATBALL TAJINE 仔羊のミートボール・タジン

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！

1500 [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

スモークサーモンと有機野菜のナッツサラダ
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

1300 [税込 1430]

SHORT HILLS CAESAR SALAD

ショートヒルズ・シーザーサラダ
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

1100 [税込 1210]



PIZZA LUNCH [10INCH]

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き

TODAY'S PIZZA 本日のピッツァ

日替わりのピッツァ。詳細はスタッフまで！

1200 [税込 1320]

MARGHERITA マルゲリータ

BASIL, MOZZARELLA, TOMATO SAUCE
バジル、モッツアレラチーズ、トマトソース

1100 [税込 1210]

FIREFLY SQUID AND ASPARAGUS SICILIANA

ホタルイカとアスパラガスのシチリアーナ
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

1200 [税込 1320]

DIAVOLA ディアボラ

TOMATO SAUCE, BACON, IBERICO CHORIZO, SPICED CHICKEN, ONION, MIXED CHEESE
トマトソース、ベーコン、イベリコチョリソー、スパイスチキン、玉ねぎ、ミックスチーズ

1200 [税込 1320]

JAMÓN SERRANO AND RUCOLA

18ヶ月熟成ハモン・セラーノとルッコラ
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・セラーノ、ルッコラ、プチトマト

1200 [税込 1320]

GORGONZOLA

ゴルゴンゾーラのはちみつ添え
GORGONZOLA PICCANTE, WALNUT
ゴルゴンゾーラピカンテ、くるみ

1300 [税込 1430]



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

真だこと大葉のアーリオオーリオ 柚子胡椒風味

1100

[税込 1210]



FIREFLY SQUID AND BROCCOLI AGLIO OLIO

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

1200

[税込 1320]



CARBONARA

カルボナーラ

1200

[税込 1320]



BABY SHRIMP AND CHERRY TOMATO GENOVA CREAM SAUCE

小海老とチェリートマトのジェノバクリーム

1200

[税込 1320]



SALSICCIA AND SPINACH AMATRICHANA

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

1100

[税込 1210]



SANGEN PORK AND ASPARAGUS TOMATO RAGUET

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・ロマーノがけ

1300

[税込 1430]



EGGPLANT AND BASIL ARRABBIATA

茄子とバジルのアラビアータ

1100

[税込 1210]



TANBA CHICKEN AND SWEET GREEN PEPPER CACIO E PEPE

国産鶏と甘長唐辛子のカチョエペペ

1200

[税込 1320]



SENDAI BEEF BOLOGNESE

仙台黒毛和牛のボロネーゼ

1400

[税込 1540]

TOPPING ALL ¥100 [税込 110]

▶ 全てのパスタにトッピングを加えることができます。

EGGPLANT

SHISO

MUSHROOM

SAUSAGE

SPINACH

茄子

大葉

キノコ

ソーセージ

ほうれん草

BABY SCALLOP 小柱

MOZZARELLA モッツアレラ

HOMEMADE HARISSA 自家製アリッサ



激辛!! 辛味 10倍ソース [唐辛子・んにく]

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。



自然製法の塩

Natural Salt

NO MSG

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



オーガニック砂糖

Organic Sugar



低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil



π ウォーター使用

π Water

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]

☑️ JASMINE TEA

ジャスミンティー [ホット or アイス]

☑️ TEA

紅茶 [ホット or アイス]

☑️ COCA COLA

コカ・コーラ

ORANGE JUICE

オレンジジュース

☑️ COCA COLA ZERO

コカ・コーラ ゼロ

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

☑️ SODA

ソーダ

PINEAPPLE JUICE

パインジュース

☑️ GINGER ALE

ジンジャーエール

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



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