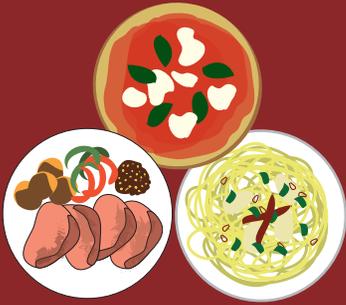


HOLIDAY LUNCH COURSE



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

OYSTER & ASPARAGUS AGLIO OLIO
広島県牡蠣とアスパラガス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 SPINACH
仙台黒毛和牛とほうれん草のボロネーゼ

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

SPINACH & EGGPLANT ARRABBIATA
有機ほうれん草と茄子のアラビアータ

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

MAITAKE MUSHROOM CARBONARA
舞茸と半熟卵のカルボナーラ

SALMON & SPINACH GORGONZOLA CREAM SAUCE
サーモンとほうれん草の
ゴルゴンゾーラ・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・ハモンセラード

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

数量限定

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

数量限定

CHARCOAL GRILL

炭の遠赤外線できっくりと
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



SKIP THE STRAW
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