

HOLIDAY LUNCH COURSE ¥1800

[税込1980]



APPETIZER
前菜盛り合わせ

+



MAIN DISH
メインディッシュ
メイン・ピッツァ・パスタより
1品お選びください。

+



TODAY'S GELATO
本日のジェラート

+



DRINK ドリンク
下記よりお選びください。

MAIN DISH

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。

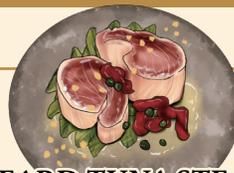
MAIN



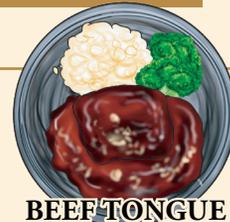
MILANESE PORK CUTLET
三元豚のカツレツ・ミラネーゼ
さっぱりとしたフレッシュトマトと
バジルのケッカソースで



PORCINI RAVIOLI GRATIN
ポルチーニのラビオリグラタン
ポルチーニ茸を使ったクリーミーな
ラビオリグラタン



SEARED TUNA STEAK
天然マグロのレアステーキ
焦がしバターソース
フォカッチャ付
肉厚で脂の乗った天然の
マグロを香ばしいソースで
+200[税込220]



**BEEF TONGUE
TOMATO STEW**
W/ PARMESAN RISOTTO
牛タンのトマト煮込み
パルメジャーノ・チーズリゾット添え
+300[税込330]

PASTA

■お好きなタイプの麺に変えることもできます。お気軽にお申し付けください。 ■+¥250[税込275]で大盛り[1.5倍]にできます。



SPAGHETTI スパゲティ・1.7mm
イタリア産・最高品質タンマ社製



LINGUINE リングイネ
中太・もちもちロングパスタ



RIGATONI リガトーニ
表面に筋の入った、穴の空いた
大きめのショートパスタ



TROFIE トロフィエ
デュラム・セモリナ粉100%のもちもち
の食感のショートタイプ生パスタ



ORECCHIETTE オレキエッテ
耳型のショートタイプの生パスタ



GLUTEN FREE PENNE
グルテンフリーペンネ [ガロファロ社製]

PASTA OF THE DAY
本日のパスタ



PESTO GENOVESE W/ BABY SHRIMP & AVOCADO | TROFIE |
小海老とアボカドのジェノベーゼ トロフィエ

WHITEBAIT, SEAWEED & JALAPEÑO PEPERONCINI | SPAGHETTI |
釜揚げしらすと生海苔・ハラペーニョのペペロンチーノ スパゲティ



SNAPPER & BROCCOLI PEPERONCINI | ORECCHIETTE |
真鯛とブロッコリーのペペロンチーニ プーリア風 オレキエッテ

PUTTANESCA WITH TUNA | SPAGHETTI |
天然マグロとトマトのプッタネスカピアンコ スパゲティ



SEA URCHIN TOMATO CREAM SAUCE | LINGUINE |
雲丹[うに]のトマトクリームソース リングイネ **+¥200[税込220]**

PORCINI CARBONARA | LINGUINE |
イタリア産ポルチーニ茸のカルボナーラ リングイネ



ASARI & ASPARAGUS AGLIO OLIO
北海アサリとグリーンアスパラのアーリオ・オーリオ **+¥200[税込220]**

WAGYU & MOZZARELLA BOLOGNESE | RIGATONI |
和牛とモッツァレラのボロネーゼ リガトーニ



SEA EEL & SWEET GREEN PEPPER AGLIO OLIO
宮崎県産ハモと甘長とうがらしのアーリオ・オーリオ カラスミがけ **+¥200[税込220]**

TOPPING

BACON	ベーコン	110	SQUID	スルメイカ	330
BROCCOLI	ブロッコリー	110	PROSCIUTTO	生ハム	330
SOFT BOILED EGG	温泉卵	110	SEA URCHIN	ウニ	550
MOZZARELLA	モッツァレラ	330	SEA EEL	鱧[ハモ]	550
SHRIMP	小海老	330	PORCINI	ポルチーニ茸	550

PIZZA

■ピッツァは6インチでのご提供です。全てのピッツァが+¥200[税込220]にて10インチに変更できます。

MARGHERITA マルゲリータ
トマトソース・バジル・北海道産モッツァレラチーズ

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ
ゴルゴンゾーラ・モッツァレラ・ラクレット・パルメザンチーズ

DIAVOLA ディアボラ
トマトソース・チヨリソー・ベーコン・オニオン・
ガーリック・アリッサ・生ハム・パルメザンチーズ

BROAD BEANS & ASARI PESTO GENOVESE
そら豆とアサリのジェノベーゼ
ジェノバソース・そら豆・アサリ・ミックスチーズ
パルメザンチーズ・セルバチコ

CHOOSE YOUR DRINK

FREE REFILL

マークの付いている
ドリンクはお替りできます

<input checked="" type="checkbox"/> Coffee	コーヒー [HOT or ICED]
<input checked="" type="checkbox"/> Tea	紅茶 [HOT or ICED]
<input checked="" type="checkbox"/> Iced Jasmine	アイスジャスミンティー
<input checked="" type="checkbox"/> Ginger Ale	ジンジャーエール
<input checked="" type="checkbox"/> Cola	コーラ
<input type="checkbox"/> Orange Juice	オレンジジュース
<input type="checkbox"/> Grape Fruit Juice	グレープフルーツジュース
<input type="checkbox"/> Seasonal Fruit Lemonade	季節のフルーツのレモネード



Sparkling Wine 550
グラススパークリングワイン [税込605]

Stella Artois 550
ステラ・アルトワ 生ビール [税込605]

Hoegaarden 550
ヒューガルデン 生ビール [税込605]

Wine by the glass 550~
グラスワイン 赤・白 [税込605]

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

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