

ROTISSERIE LUNCH

日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げる自慢のお肉料理！



ROTISSERIE CHICKEN LUNCH

数量限定！ロティサリーチキンランチ
フレンチフライ・スープ・ミックスグリーンサラダ・ドリンク付き
当店名物、皮目は香ばしく中はしっとり焼き上げたジューシーな
ロティサリーチキンを半身サイズで

1400

[税込 1540]



HERB PORK ROTISSERIE GRILL

ハーブ三元豚のロティサリーグリル
ライス・サラダ・ドリンク付き
柚子胡椒とたまり醤油のソース

1200

[税込 1320]



US RIB EYE STEAK

US産リブアイステーキ 200g
ライスorパン・サラダ・ドリンク付き
ハーブバターとシャリアビンソース

1900

[税込 2090]



PAELLA LUNCH

サラダ・ドリンク付き
w/ SALAD & DRINK

▶ 当店は国産の米を使用しています。

IBERIAN PORK & GRILLED VEGETABLES PAELLA

イベリコ豚とグリル野菜のパエリア

1350

[税込 1435]

ARROZ NEGRO WITH SQUID \$ ASARI CLAMS

鹿児島県産・小イカと活アサリのイカ墨パエリア アロス・ネグロ

1500

[税込 1650]

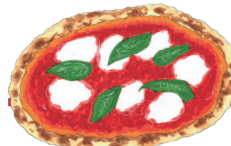
Recommended! MIXED SEAFOOD PAELLA

贅沢！4種シーフードのスペシャル・パエリア

1900

[税込 2090]

鬼手長海老・サーモン・ムール貝・イクラを乗せた、魚介の旨味たっぷりの御馳走パエリア！



PIZZA LUNCH

サラダ・ドリンク付き
w/ SALAD & DRINK

■ 全てのピザは+¥200[税込220]にて10インチに変更できます。

WEEKLY PIZZA

今週のピッツァ

1200

[税込 1320]

ROSSO トマトソースベース

MARGHERITA

トマトソース・モッツァレラ・バジリコ

マルゲリータ

1150

[税込 1255]

TUNA & SUMMER VEGETABLES ツナと夏野菜のロツソ

ツナ・ズッキーニ・ナス・パプリカ・オクラ・コーン・トマトソース・モッツァレラ

1300

[税込 1430]

DIAVOLA

トマトソース・モッツァレラチーズ・サルシッチャ・ベーコン・チョリソ・ハリッサ・オニオン

ディアボラ

1350

[税込 1485]

BIANCO チーズベース

QUATTRO FORMAGGI

ミックスチーズ・モッツァレラ・タレッジオ・ゴルゴンゾーラ

クアトロ・フォルマッジ

1250

[税込 1375]

GAMBERETTI

小海老・モッツァレラ・ミックスチーズ・ドライトマト・アンチョビ

ガンベレッティ

1250

[税込 1375]

JAMÓN SERRANO & RUCCOLA ハモンセラノとルッコラ

スペイン産ハモンセラノ・ルッコラ・モッツレラ・ミニトマト・24ヶ月バルメジャーノ

1350

[税込 1485]



SMOKED SWORDFISH NICOISE-STYLE SALAD

燻製メカジキと温泉卵のシーザーサラダ
新鮮なメカジキをスモークして、温泉卵、アボカドをトッピングしました！

1200

[税込 1320]

ROTISSERIE BEEF & GRILLED VEGETABLES SALAD

ロティサリービーフとグリル野菜のサラダ

1200

[税込 1320]

自慢のロティサリービーフと、旬の野菜をたっぷりのせたサラダ。バルサミコとくるみのドレッシングで



Spaghettini スパゲッティーニ
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



Rigatoni リガトーニ
ソースが絡むように裏面に筋が入った
太めのショートパスタ



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



Gluten Free Fettocchine Available
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。

PASTA LUNCH

サラダ・ドリンク付き
w/ SALAD & DRINK

全てのパスタは+¥250[税込275]にて大盛り[1.5倍]に変更できます。



WEEKLY PASTA 今週のパスタ

1200

[税込 1320]



WHITEBAIT PEPPERONCINO

青森田子ニンニクとシラスのペペロンチーノ

1100

[税込1210]



PESTO SAUCE 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

1200

[税込 1320]



BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE

渡り蟹のチリトマトソース

1300

[税込 1430]



VONGOLE BIANCO or ROSSO

活アサリのヴァンゴレ ビアンコ or ロツソ

1350

[税込 1485]



SMOKED SALMON & ZUCCHINI BUTTER SAUCE

スモークサーモンと有機ズッキーニのバターソース

1350

[税込 1485]



POMODORO WITH BURRATA

丸ごとブッラータのポモドーロ フレッシュバジル

1400

[税込 1430]



PESCATORE [ROSSO OR BIANCO]

魚介たっぷりペスカトーレ ビアンコ or ロツソ

2000

[税込 2200]



IBERIAN PORK BACON PORK CARBONARA

イベリコ豚ベーコンのカルボナーラ

1100

[税込 1210]



BACON & EGGPLANT ARRABBIATA

無添加ベーコンと米ナスのアラビアータ

1200

[税込 1320]



SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE

鬼手長海老のトマトクリームソース

1600

[税込 1815]



WAGYU BEEF & EGGPLANT BOLOGNESE

黒毛和牛と米茄子のボロネーゼ

1500

[税込 1650]



OXTAIL & PORCINI RAGOUT PASTA

牛テールとボルチーニのラグーソース

1650

[税込 1815]



SHRIMP, AVOCADO & CAMAMBERT CHEESE CREAM SAUCE

小海老とアボカド、カマンベールチーズのクリームソース

1700

[税込 1870]

ロティサリーチキンと選べるメインディッシュも
付いた特別ランチコース！

RRW FULL COURSE

¥1900

[税込 2090]



▶ SOUP OF THE DAY

日替わりひとくちスープ

▶ TAPAS & SALAD

タパス2種とサラダ

▶ ROTISSERIE CHICKEN

ロティサリーチキン 2PC

▶ PASTA OR PIZZA パスタまたはピザ

上記パスタ/ピザメニューより1つお選びください

※以下のパスタをお選びいただく場合は別途料金を頂戴します。

- 鬼手長海老のトマトクリームソース+300円 [税込 330]
- 牛テールとボルチーニのラグーソース+400円 [税込 440]
- 小海老とアボカド、カマンベールチーズのクリームソース+450円 [税込 495]
- 魚介たっぷりペスカトーレ+600円 [税込 660]

▶ DESSERT デザート

▶ DRINK ドリンク

CHOOSE YOUR DRINK

☒ COFFEE [HOT OR ICED] コーヒー

☒ TEA [HOT OR ICED] 紅茶

☒ HERB TEA [HOT OR ICED] ハーブティー

☒ COCA-COLA コカ・コーラ

☒ GINGER ALE ジンジャーエール

ORANGE JUICE オレンジジュース

MANGO JUICE マンゴージュース

GRAPEFRUIT グレープフルーツジュース

RED CITRUS LEMONADE レッド・シトラス・レモネード

☒ Free Refill ドリンクは同じ商品のおかわりができます [90分制]

STELLA ARTOIS ステラアルトワ 生ビール +550

SANGRIA [RED or WHITE] サングリア 赤or白 +550

YUZU MIMOSA ゆずとオレンジのミモザ +550

REBUJITO レブヒート - スパニッシュ・ハイボール +550

BOMBAY SAPPHIRE GIN & TONIC +550

ボンベイ・サファイア・ジントニック

DEWAR'S 12Y HIGHBALL +550

デュワーズ12年ハイボール

WINE BY THE GLASS [RED or WHITE] +550

グラスワイン 赤or白

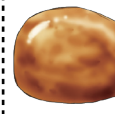
SIDE DISH



ROTISSERIE CHICKEN 2PC
ジューシー！ロティサリーチキン 2PC
+¥700 [税込 770]



SOUP OF THE DAY
本日のスープ
+¥150 [税込 165]



BREAD パン
+¥100 [税込 110]

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おりません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.