

平日ランチタイム限定!  
From 11:30 am - 3:00 pm

# LUNCH SET

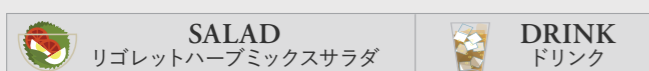
グランドメニューのピザ、パスタ、メインのカテゴリーよりご注文いただくと、下記のセットをお付けいただけます。

Make your own set meal!

You can choose from A SET, B SET or C SET along with an order of **Pizza, Pasta or Main Dish** from a la carte menu.

## SET

**A** サラダセット + 300 [税込 330]



**B** スープセット + 300 [税込 330]



**C** サラダ & スープセット + 500 [税込 550]



## LUNCH DESSERT

グランドメニューのデザートより **200 [税込 220]** 引きでお召し上がり頂けます!

Lunch time dessert ¥200 off from a la carte menu.

## SET DRINK

ドリンクを下記よりお選びください。

Coffee [Hot or Iced]	コーヒー [ホット または アイス]	Coca-Cola	コカ・コーラ
Assam Tea [Hot or Iced]	アッサムティー [ホット または アイス]	Ginger Ale	ジンジャーエール
Iced Oolong Tea	アイス烏龍茶	Soda	炭酸水
Herb Tea	ハーブティー	Fruit Juice フルーツジュース各種 + 200 [税込 220] Orange, Grapefruit, Apple, Cranberry オレンジ・グレープフルーツ・アップル・クランベリー	



**SKIP the STRAW**

We skip disposable plastic straw 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



## pizza

H & H is available for 10inch pizzas.  
10インチピZZAはハーフ&ハーフに出来ます。

**Pizza of the Season 季節のピZZA** ASK  
シェフおすすめ一品! こだわりの食材で焼き上げる、時期限定のピZZA。詳しくはスタッフまで!

**Margherita Extra マルゲリータ・エクストラ** 6inch **1300** [税込1430]  
10inch **1800** [税込1980]  
トマトソース、水牛のモッツァレラ、チェリートマト、バジル  
tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

**Burrata Cheese & Prosciutto 丸ごと Burrata チーズと生ハム** 6inch **1800** [税込1980]  
10inch **2300** [税込2530]  
トマトソース、 Burrata チーズ、プロシュート、チェリートマト  
tomato sauce, burrata cheese, prosciutto, cherry tomato

**Sardine & Eggplant Marinara** 6inch **1300** [税込1430]  
イワシと焼き茄子のマリナーラ 10inch **1800** [税込1980]  
イワシ、焼き茄子、オレガノ  
sardine, eggplant, oregano

**Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ** 6inch **1200** [税込1320]  
10inch **1700** [税込1870]  
モッツァレラ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ  
mozzarella, ricotta, gorgonzola, parmigiano

**Affumicata アフミカータ** 6inch **1300** [税込1430]  
10inch **1800** [税込1980]  
アフミカータ、スモークサーモン、燻製卵、ベーコン、燻製マッシュルーム、黒オリーブ  
affumicata, smoked salmon, smoked eggs, bacon, smoked mushrooms, black olives

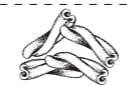
## pasta



**SPAGHETTONI** スパゲトーニ  
--- 歯応えのある中太生麺。

**Parmigiano-Reggiano Cacio e pepe** 1000 [税込1100]  
24ヶ月熟成パルミジャーノのカチョエペペ

**Checça Style Chicken Neck Meat & Tomatoes** 1300 [税込1430]  
鶏せせりと上賀茂トマトのケッカ風



**CASARECCE** カサレッチェ  
--- 断面がS字型のショートパスタ

**Squid & Broccoli Pugliese** 1200 [税込1320]  
ヤリイカとブロッコリーのプリエーゼ

**Ooba Pesto Conger Eel & Seasonal Burdock** 1200 [税込1320]  
穴子と新ゴボウの大葉ジェノベーゼ



**LINGUINE** リングイネ  
--- 中太の自家製生麺。しっかりとした味わいのソースと相性抜群!

**KYOTO Vegetable Arrabbiata** 1200 [税込1320]  
京都産たっぷり野菜のアラビアータ

**Eggplant, Iberico Secreto Bacon, Mozzarella & Tomato Sauce** 1300 [税込1430]  
賀茂茄子とイベリコセクレタベーコン  
モッツァレラチーズのトマトソース



**RICHE MAFALDINE** リッシェ マファルディーネ  
--- ヒダがあってソースがよく絡むショートパスタ

**Wagyu Beef Bolognese** 1600 [税込1760]  
和牛ボロネーゼ

**Tamba Chicken, Shimeji Mushroom, Porcini & Cream Sauce** 1400 [税込1540]  
燻製丹波黒鶏とポルチーニ  
丹波しめじのクリームソース 半熟卵のせ

## main

Please allow 30 minutes to cook.  
ご注文より30分前後お時間を頂きます。

**Josper Grilled Chicken** 2000 [税込2200]  
アップルウッドで燻製した  
丹波黒鶏のジョスパークリル  
薪焼きオーブンで  
ジューシーに焼いた骨付きチキン!  
目の前でアップルウッドのスマークで  
香りをつけて仕上げます!



**Josper Grilled Fish with Balsamic** 1800 [税込1980]  
鮮魚のジョスパークリル  
豆のサラダ仕立て バルサミソース

**Josper Grilled Domestic Beef with Cassis Sauce** 200g / 3200 [税込3520]  
400g / 6000 [税込6600]  
国産牛イチボ肉のジョスパークリル  
カシスソース  
ジョスパで丁寧に焼き上げた、しっとりとしたジューシーな赤身肉。



**lobster & Fava Bean Paella** 2200 [税込2420]  
鬼手長海老と空豆のパエリア  
海老の旨味がたっぷり。  
肉厚な鬼手長海老と旬の空豆をふんだんに使いました。

**Josper Grilled Duck Breast with Kirsh Sauce** 2000 [税込2200]  
鴨胸肉のジョスパークリル キルシュソース  
鴨胸肉をしっとりジューシーに焼き上げました。  
深みのある味わいのキルシュソースが相性抜群!

### SIDE DISH > all 300 [税込330]

Sauteed Broccoli	ブロッコリーソテー	300 [税込330]
Sauteed Spinach	ほうれん草ソテー	300 [税込330]
Potato Fritto	ポテトフリット	300 [税込330]

## dessert

**Smoked Nuts Tiramisu** 600 400 [税込440]  
スモークナッツ・ティラミス  
燻製したナッツを使った、香ばしい味わいのティラミス

**CHOCOLATE FONDANT** 750 550 [税込605]  
フォンダン・ショコラ  
鎌倉・CHOCOLATE BANKのコロンビア産カカオ100%のクーベルチュール使用

**Mango & Passion Fruit Crema Catalana** 650 450 [税込495]  
マンゴーとパッションフルーツのクレマ・カタラーナ  
旬のフルーツをふんだんに使った濃厚カタラーナ

**Apricot Tart アプリコットの焼き込みタルト** 700 500 [税込550]  
甘酸っぱいアプリコットをたっぷり使った、季節限定のタルト

**Homemade Ice Cream [Vanilla / Salt caramel / Seasonal Sorbet]** 400 200 [税込220]  
自家製アイスクリーム [バニラ / 塩キャラメル / 季節のソルベ]