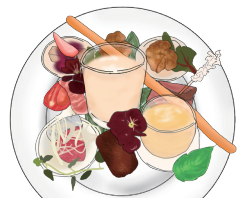


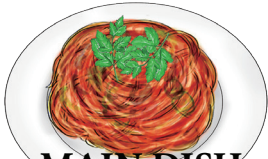
HOLIDAY LUNCH COURSE ¥1800

[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。



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

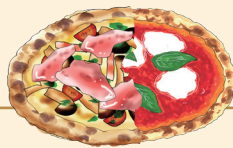


SEARED TUNA STEAK
天然マグロのレアステーキ
焦がしバターソース
フォカッチャ付
肉厚で脂の乗った天然の
マグロを香ばしいソースで
+220



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
+330

PIZZA



■ピッツァは6inchでのご提供です。全てのピッツァが+¥220にて10inchに変更できます。
◀◀◀10inchピッツァはハーフ&ハーフに出来ます！

MARGHERITA

マルゲリータ basil, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce

DIAVOLA

サルシッチャとゴールドラッシュのディアボラ tomato sauce, harissa, mixed cheese, salsiccia, gold rush corn, sweet green pepper

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマッジ gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan

PESTO GENOVESE W/ ASARI & OKRA

浅利とオクラのジェノベーゼ +220 pesto genovese, asari, okra, dried tomatoes, rucola, mixed cheese, arugula

MORTADELLA & RUCOLA BISMARCK

モルタデッラとルッコラのビスマルク mortadella, rucola, soft-boiled egg, mixed cheese, parmesan cheese, black pepper

ORTOLANA W/ ROASTED BEEF

ローストビーフと有機野菜のオルトラーナ grilled vegetables, miso mayonaise, mixed cheese, roasted beef

BOLOGNESE W/ BURRATA CHEESE

丸ごとブッラータのボロネーゼピッツァ +220 bolognese sauce, mixed cheese, burrata cheese

PASTA

■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 PEPEROCINI | 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



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



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 +220



WAGYU & MOZZARELLA BOLOGNESE | RIGATONI |
和牛とモッツアレラのボロネーゼ 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 +220

TOPPING

BACON	ベーコン	110
BROCCOLI	ブロッコリー	110
SOFT BOILED EGG	温泉卵	110
MOZZARELLA	モッツアレラ	330
SHRIMP	小海老	330

SQUID	スルメイカ	330
PROSCIUTTO	生ハム	330
SEA URCHIN	ウニ	550
SEA EEL	鰻	550
PORCINI	ポルチーニ茸	550

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

☑ Coffee	コーヒー [HOT or ICED]
☑ Tea	紅茶 [HOT or ICED]
☑ Iced Jasmine	アイスジャスミンティー
☑ Ginger Ale	ジンジャーエール
☑ Cola	コーラ
Orange Juice	オレンジジュース
Grape Fruit Juice	グレープフルーツジュース
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.