

Paella Lunch



W/ SOUP, SALAD & DRINK
スープ・サラダ・ドリンク付き

SALMON & MAITAKE PAELLA

秋鮭と舞茸のパエリア

旬の秋鮭と舞茸をふんだんに使った秋らしいパエリア。

1500 [税込1650]

Pasta Lunch

■全てのパスタは +¥250 [税込275] にて大盛り【1.5倍】にできます。
LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF 275 YEN.



[SPAGHETTINI] TAMMA タンマ社スパゲッティーニ
自社製粉にこだわり伝統的な製法で高品質のパスタを作り続けるメーカー製。



LINGUINE リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用。ソースとの絡みが良い中太の自家製リングイネ。



CASARECCE カザレッチェ
パスタの断面がS字になったショートパスタ



GLUTEN FREE FETTUCCINE
グルテンフリーの玄米粉フェットチーネ
GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION.
すべてのパスタをグルテンフリーの玄米粉フェットチーネに変更できます。



WEEKLY PASTA 今週のパスタ

1000
[税込1100]



HERB BUTTER SAUCE WITH PORK & MUSHROOM あぶくま豚と茸のハーブバターソース

1000
[税込11000]



SHOYU BUTTER SAUCE WITH COD ROE & BABY SCALLOP 無添加たらこ小柱のバター醤油

1050
[税込1155]



ASARI CLAMS & RUCOLA VONGOLE BIANCO WITH BOTTARGA あさりとルッコラのボンゴレ・ビアンコ からすみかけ

1050
[税込1155]



SCAMPI & SEAFOOD PESCATORE BIANCO or ROSSO

1550
[税込1705]

手長海老と魚介のペスカトーレ
[ビアンコ または ロッソ]



GENOVESE PESTO WITH BABY SHRIMP & MINI TOMATOES

950
[税込1045]

小海老とミニトマトのジェノベーゼ



ARRABBIATA WITH CHARCOAL GRILLED CHICKEN & FRIED EGGPLANT

950
[税込1045]

炭火焼チキンと揚げ茄子のアラビアータ



CARBONARA 無添加ベーコンのカルボナーラ

1000
[税込1100]



CREAMY RICOTTA TOMATO SAUCE WITH BABY SHRIMP

1000
[税込1100]

小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース



KUROGE WAGYU BOLOGNESE WITH ASPARAGUS

1150
[税込1265]

黒毛和牛とアスパラガスのボロネーゼ

Pizza Lunch

ピッツァは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。
10インチのピッツァはハーフ&ハーフにできます。

WEEKLY PIZZA 今週のピッツァ

1000
[税込1100]

詳しくはスタッフまで！



MARGHERITA マルゲリータ

トマトソース・バジル・モッツアレラ

1000
[税込1100]

+¥100 change mozzarella to mozzarella bufala
+¥100[税込110]で乳牛のモッツアレラを水牛のモッツアレラに変更できます！



MAIZ ピッツァ・マイス

モッツアレラチーズ・リコッタチーズ・コーン
ヤングコーン・ベーコン

1000
[税込1100]



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

1050
[税込1155]



CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA

炭火焼チキンのディアボラ

トマトソース・炭火焼チキン・チョリソー・ハモンセラーノ
ミックスチーズ・オニオン・ガーリックチップ

1100
[税込1210]



ORTOLANA

オルトラーナ

モッツアレラ・西京味噌・カラフル大根・ズッキーニ
ミニトマト・カリフラワー・セルパチコ

1000
[税込1100]



FUNGI BISMARCK

フンギビスマルク

キノコ・ベーコン・半熟卵・モッツアレラ

1000
[税込1100]



GORGONZOLA

ゴルゴンゾーラ

ゴルゴンゾーラチーズ・蜂蜜・ヘーゼルナッツ

1000
[税込1100]

Salad Lunch

W/ SOUP, BREAD & DRINK
スープ・パン・ドリンク付き

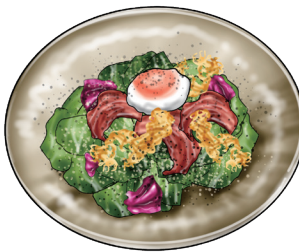


GRILLED CHICKEN & AVOCADO COBB SALAD

グリルチキンとアボカドのコブサラダ

グリルチキンや海老、アボカドなど、色とりどりの具材を
ふんだんにのせた、食べごたえ抜群のサラダ！

1200 [税込1320]



JAMÓN SERRANO & SOFT-BOILED EGG CAESAR SALAD

ハモンセラーノと半熟卵の シーザーサラダ

みずみずしいロメインレタスのシーザーサラダに
とろとろの半熟卵とハモンセラーノをトッピング。

1200 [税込1320]

DRINK

CHOOSE YOUR DRINK.
ドリンクをお選びください

+220円でおかわりができます ※他のアイテムへ変更可

original blend tea

オリジナルブレンドティー

ファイブ・エレメンツ

▶ リフィル・フリー

COFFEE HOT/ICED コーヒー

TEA HOT/ICED 紅茶

COCA COLA コカ・コーラ

GINGER ALE ジンジャーエール

LEMONADE 自家製レモネード

SODA WATER 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



BEERS & WINE

STELLA ARTOIS DRAFT 650[税込715]

ステラ・アルトワ 生ビール

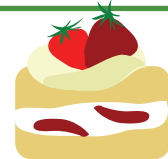
HOEGAARDEN 650[税込715]

ヒューガルデン 生ビール

GLASS WINE [RED/WHITE] 650[税込715]

グラスワイン [赤/白/]

DESSERT



ランチご注文で
デザート通常価格から
100円引きでご提供！

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

IT WATER

IT 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.