

# HOLIDAY LUNCH COURSE



## APPETIZER MISTO 特製! 前菜盛り合わせ

+



## MAIN DISH 選べるメインディッシュ

+



## DESSERT 本日のプチデザート

+¥300 [税込330] で右記から  
お好きなデザートを選べます。

+



## DRINK ドリンク

||

# ¥1800

[税込1980]



## TODAY'S SOUP 本日のスープ +¥200

[税込220]

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。

## CHARCOAL GRILL

炭の遠赤外線じっくりと  
素材の旨味を引き出した  
炭火焼料理!



### GRILLED CHICKEN 菜彩鶏のグリルチキン

岩手県産の菜彩鶏を香ばしく、ジューシーに焼き上げました。  
さっぱりとした味わいのサルサヴェルデソースで召し上がれ!  
お好みで、燻製パプリカを使ったチミチュリと一緒にどうぞ。



### PORK STEAK あぶくま豚のステーキ

あぶくま豚の肩ロースをジューシーに焼き上げました。  
特製ジンジャーソースと一緒にどうぞ。



### ARROZ BISTECCA アロス・ビステッカ

リブロースを雑穀入りのグラノーラやガーリックライスと一緒に合わせました。

## PAELLA



### SEAFOOD PAELLA シーフード・パエリア

魚介の旨味がたっぷりつまった特製パエリア

## PIZZA

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。

### MARGHERITA ピッツァ・マルゲリータ

トマトソース・バジル・モッツアレラ

### MOZZARELLA BUFALA MARGHERITA

水牛モッツアレラチーズのマルゲリータ

トマトソース・バジル・水牛モッツアレラ・ミニトマト

+¥100  
[税込110]

### MAIS

### マイス

コーン・ベーコン・リコッタチーズ・モッツアレラ

### 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

### SEAFOOD

### シーフード

トマトソース・モッツアレラ・ジェノベーゼソース・イカ・タコ・蟹・小柱

### FUNGI BISMARCK フンギ・ビスマルク

エリンギ・舞茸・椎茸・マッシュルーム・しめじ  
モッツアレラ・温泉卵・ベーコン

### CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA

### 炭火焼チキンのディアボラ

トマトソース・炭火焼きチキン・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

### QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ

モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・グラノパダーノ  
タレツジョ・ヘーゼルナッツ

## PASTA



[SPAGHETTI] TAMMA

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



[LINGUINE] デュラムセモリナ粉使用。

ソースとの絡みが良い中太の自家製リングイネ



### TODAY'S PASTA

本日のパスタ



### 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



### GENOVESE PESTO WITH

BABY SHRIMP & MINI TOMATOES

小海老とミニトマトのジェノベーゼ



### KUROGE WAGYU BOLOGNESE WITH ASPARAGUS

黒毛和牛と

アスパラガスのボロネーゼ



### SCAMPI & MOZZARELLA CHEESE

AMERICAINE SAUCE

手長海老とモッツアレラの

アメリカーナソース



### ARRABBIATA WITH CHARCOAL GRILLED CHICKEN & FRIED EGGPLANT

炭火焼チキンと揚げ茄子のアラビアータ



### TOMATO CREAM SAUCE

WITH RICOTTA & SHRIMP

小海老とリコッタのトマトクリームソース



### CHICKEN & SPINACH CACIO E PEPE

菜彩鶏とほうれん草のカチョ・エ・ペペ



### CARBONARA

無添加ベーコンのカルボナーラ



### SALMON & SPINACH GORGONZOLA CREAM SAUCE

サーモンとほうれん草の

ゴルゴンゾーラ・クリームソース

## DESSERT

+¥300 [税込330]

WITH AN EXTRA CHARGE OF ¥300,  
YOU CAN CHANGE YOUR LUNCH  
DESSERT TO ANY DESSERT LISTED  
+¥300 [税込330] で本日のプチデザート  
をお好きなデザートに変更できます。



### WHITE GATEAU CHOCOLATE

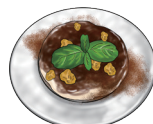
ホワイト・

ガトーショコラ



### NO-BAKE CHEESE CAKE

レアチーズケーキ



### CLASSIC TIRAMISU

クラシック・ティラミス



### HOMEMADE VANILLA ICE

自家製バニラアイス

## DRINK

+220円でおかわりが  
できます

※他のアイテムへ変更可

### HERB TEA

### ハーブティー

### COFFEE [HOT / ICED]

### コーヒー

### TEA [HOT / ICED]

### 紅茶

### COKE

### コーラ

### GINGER ALE

### ジンジャーエール

### SODA

### 炭酸水



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

## ALL NATURAL

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

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

PLWATER

PLWATER  
PLWATER使用  
PL Water