

# HOLIDAY LUNCH COURSE

¥2400 [税込2640]



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。



DESSERT

選べるデザート  
右側より1品お選びください。



DRINK

ドリンク  
右側より1品お選びください。

## 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.

## 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。



HAKKINTON PORK & SHRIMP PAELLA

白金豚・肩ロースと  
小海老のパエリア



CHICKEN CONFIT

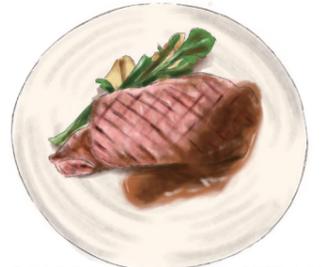
w/ Salsa Romesco

奥の都どりのコンフィ  
焼きパプリカとナッツのロメスコソース



GRILLED HAKKINTON PORK

白金豚 肩ロース肉のグリル  
ジンジャーソース



GRILLED RIBEYE STEAK

牛リブロースグリル 200G  
オニオンソース  
+550

## 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

ディアボラ tomato sauce, harissa, mixed cheese, chorizo, bacon, onion, garlic chips

QUATTRO FORMAGGI

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

PESTO GENOVESE & MUSHROOMS

ジェノバ風ボスカイオーラ +220 pesto genovese, mushrooms, bacon, mixed cheese, baby tomatoes

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



CASARECCE カサレッチェ  
シンチリアでよく食べられる断面が  
S字型のショートパスタ



GLUTEN FREE FETTUCCINE  
全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 of The Day  
本日のパスタ



Pesto Genovese w/ Baby Shrimp & Avocado |CASARECCE|  
小海老とアボカドのジェノベーゼ カサレッチェ



Whitebait & Seaweed Peperoncini |SPAGHETTI|  
釜揚げしらすと生海苔のペペロンチーノ スパゲティ



Salsiccia & Turnip Cacio e Pepe |SPAGHETTI|  
自家製サルシッチャと聖護院カブのカチョエペペ スパゲティ +220



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



Oyster & Shimonita Leek Cream Sauce |LINGUINE|  
広島県産 牡蠣と下仁田ネギのクリームソース リングイネ +220



Wagyu & Mozzarella Bolognese |RIGATONI|  
宮崎黒毛和牛とモッツァレラのパロネーゼ リガトーニ



Pork Tongue & Eggplant Arrabiata |CASARECCE|  
イベリコ豚タンとナスのアラビアータ カサレッチェ

## DESSERT

Choose one dessert from the list below. 下記より、デザートの一つお選びください。



TIRAMISU  
ティラミス



PANNA COTTA  
パナナコッタ



TODAY'S GELATO  
本日のジェラート  
詳しくはスタッフまで

## CHOOSE YOUR DRINK ※+¥220でお替りできます

REFILL FREE おかわりできます

Original Blend Teal Tea **Five Elements**  
オリジナルブレンド・アイ스티ー **ファイブ・エレメンツ**  
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボ스티ー、  
玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、  
爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

HUGE Specialty Blend Coffee **HOT or ICED**

ヒュージ・スペシャリティー ブレンドコーヒー  
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさと  
チョコを感じるビターな味わい。

Weekly Herb Tea 今週のホットハーブティー

Iced Tea アイ스티ー

Iced Jasmine アイシジャスミンティー

Ginger Ale ジンジャーエール

Cola コーラ

Lemonade 梅村農園レモネード

## SEASONAL FRUIT COCKTAILS

Pear Chamomile Fizz 840  
ペアカモミール・フィズ [税込924]

Pear Sangria 800  
洋梨のサングリア [税込880]

Flower & Pear Tonic 680  
フラワー・ペアトニック [税込748]

NON-ALCOHOL

