

# Paella Lunch



W/ SOUP, SALAD & DRINK  
スープ・サラダ・ドリンク付き

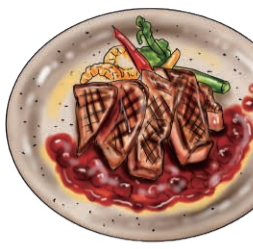
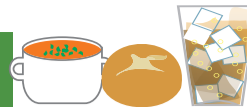
**SCAMPI & SHIMONITA LEEK PAELLA**  
鬼手長海老と下仁田ねぎのパエリア

大ぶりの鬼手長海老ととろっと甘味の強い下仁田ねぎのパエリア。

1550 [税込1705]

# Grill Lunch

W/ SOUP, BREAD & DRINK  
スープ・パン・ドリンク付き



**OVEN GRILLED PORK WITH CHECCA SAUCE**  
あぶくま豚の薪釜焼き  
薪釜でジュシーに焼きあげたあぶくま豚をトマトとバジルのケッカソースでどうぞ!

1550 [税込1705]



**TODAY'S OVEN GRILLED FISH**  
豊洲鮮魚の薪釜焼き  
豊洲の日替わり鮮魚を薪釜で香ばしく焼き上げます! 詳しくはスタッフまで!

1450 [税込1595]

# 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  
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 カサレッチェ  
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 Pasta 1050 [税込1155]



HERB BUTTER SAUCE WITH PORK & MUSHROOM  
あぶくま豚と茸のハーブバターソース 1050 [税込1155]



SHOYU BUTTER SAUCE WITH COD ROE & BABY SCALLOP  
無添加たらこ小柱のバター醤油 1100 [税込1210]



ASARI CLAMS & RUCOLA VONGOLE BIANCO WITH BOTTARGA  
あさりとルッコラのボンゴレ・ピアンコ 1100 [税込1210]  
からすみかけ



SCAMPI & SEAFOOD PESCATORE BIANCO or ROSSO  
手長海老と魚介のペスカトーレ 1600 [税込1780]  
[ピアンコ または ロッソ]



GENOVESE PESTO WITH BABY SHRIMP & MINI TOMATOES  
小海老とミニトマトのジェノベーゼ 1000 [税込1100]



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 1000 [税込1100]



CARBONARA 無添加ベーコンのカルボナーラ 1050 [税込1155]



CREAMY RICOTTA TOMATO SAUCE WITH BABY SHRIMP  
小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース 1050 [税込1155]



KUROGE WAGYU BOLOGNESE WITH ASPARAGUS  
黒毛和牛とアスパラガスのボロネーゼ 1200 [税込1320]

# Pizza Lunch

ピZZA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ZZAはハーフ&ハーフにできます。



WEEKLY PIZZA  
今週のピZZA 1050 [税込1155]  
詳しくはスタッフまで!



MARGHERITA マルゲリータ 1050 [税込1155]  
トマトソース・バジル・モッツァレラ  
+¥100 change mozzarella to mozzarella bufala  
+¥100[税込110]で乳牛のモッツァレラを水牛のモッツァレラに変更できます!



MAIZ ピZZA・マイル 1050 [税込1155]  
モッツァレラチーズ・リコッタチーズ・コーン  
ヤングコーン・ベーコン



TANDOORI CHICKEN タンドリーチキン 1100 [税込1210]  
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・モッツァレラ



CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA 1150 [税込1265]  
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・ハモンセラノ  
ミックスチーズ・オニオン・ガーリックチップ



ORTOLANA オルトラーナ 1050 [税込1155]  
モッツァレラ・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



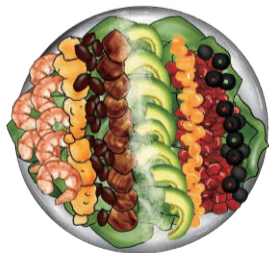
FUNGI BISMARCK 1050 [税込1155]  
フンギビスマルク  
キノコ・ベーコン・半熟卵・モッツァレラ



GORGONZOLA ゴルゴンゾーラ 1050 [税込1155]  
ゴルゴンゾーラチーズ・蜂蜜・ヘーゼルナッツ

# 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!  
1300 [税込1430]



**JAMÓN SERRANO & SOFT-BOILED EGG CAESAR SALAD**  
ハモンセラ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ろの半熟卵とハモンセラノをトッピング。  
1250 [税込1375]

# 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 FIVE ELEMENTS ICED  
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



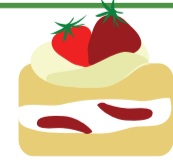
# BEERS & WINE

STELLA ARTOIS DRAFT 680 [税込748]  
ステラ・アルトワ 生ビール

HOEGAARDEN 680 [税込748]  
ヒューガルデン 生ビール

GLASS WINE [RED/WHITE] 680 [税込748]  
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

TWATER

エウォーター使用  
TWATER

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.