

表示価格は全て税込です。/ALL PRICES INCLUDE TAX.



数量
限定

TAJINE LUNCH

SALAD + COUSCOUS or BREAD + DRINK サラダ・パン又はクスクス・ドリンク付き

Chicken Tajine 森林鶏のタジン 1750
シナモン・ジンジャーでマリネをした森林鶏と、ブラックオリーブ、セミドライトマト。

Essaouira [Seafood] Tajine エッサウィラ・タジン [魚介のタジン] 1850
新鮮な魚介類をたっぷりの野菜と一緒に軽くスパイスのきいたソースでじっくり蒸し上げました！

Lamb Meatball Tajine 仔羊のミートボール・タジン 1850
アリッサで辛味をつけたトマトソースと子羊のミートボール。
真ん中に落とした卵を絡めながら召し上がれ！



SALAD LUNCH

SOUP + BREAD + DRINK スープ・パン・ドリンク付き

Smoked Scallops & Aoki Farm Vegetables Salad 1400
自家製燻製帆立と青木農園野菜のサラダ
燻製したホタテと青木農園で採れた旬の野菜を使用したサラダ

Short Hills Caesar Salad ショートヒルズ・シーザーサラダ 1400
スパイシーチキンとゆで卵、アボカド、トマトとロメインレタスたっぷりのシーザーサラダ



PIZZA LUNCH [10INCH]

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き

Today's Pizza 本日のピッツァ 1300
日替わりのピッツァ。詳細はスタッフまで！

Margherita マルゲリータ 1400
Basil, Mozzarella, Tomato Sauce
バジル、モッツアレラチーズ、トマトソース

Moroccan Lamb Pizza ラムとパクチーのモロッカン 1500
Tomato Sauce, Lamb, Mixed Cheese, Onion, Semi-Dried Tomato, Raisin, Cilantro
トマトソース、ラム肉、ミックスチーズ、玉ねぎ、セミドライトマト、レーズン、パクチー

Ortlana オルトラーナ 薫製パプリカの香り 1400
Tomato Sauce, Bacon, Canola Flower, Eggplant, Asparagus, Onion, Baby Tomatoes
トマトソース、ベーコン、菜の花、茄子、アスパラガス、玉ねぎ、プチトマト

Whitebait & Canola Flower Chickinielli 1500
釜揚げしらすと菜の花のチチニエリ
Mixed Cheese, Mozzarella, Whitebait, Canola Flower, Onion, Baby Tomato, Ooba Basil
ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、釜揚げしらす、菜の花、玉ねぎ、プチトマト、大葉

Gorgonzola ゴルゴンゾーラのはちみつ添え 1500
Gorgonzola Piccante, Walnut ゴルゴンゾーラピカンテ、くるみ

ADDITIONAL



Lunch Soup 本日のランチスープ 200 [税込220]



Bread 渋いちペーカリーのパン 150 [税込165]



Today's Dessert 本日のデザート 300 [税込330]



セットのサラダは +150 [税込165] でラージサイズに変更できます。



PASTA LUNCH

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き



SPAGHETTI スパゲッティ [1.77mm]
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 リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用し、
ソースとの絡みが良い中太の生パスタ。



GLUTEN FREE FETTOCHINE
グルテンフリーフェットチーネ

GLUTEN FREE BROWN RICE FETTOCHINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION. PLEASE ASK US!
すべてのパスタをグルテンフリー玄米フェットチーネに変更できます。

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



Weekly Pasta 1300
今週のパスタ



Vongole [bianco or rosso] 1400
ボンゴレ [ピアンコ or ロッソ]



Whelk & Ooba Basil Aglio Olio 1400
つぶ貝と大葉のアーリオオーリオ 柚子胡椒風味



Moroccan Vongole 1350
モロッカン・ペスカトーレ



Carbonara 1500
カルボナーラ



Salsiccia Creamy Pesto Genovese 1400
自家製サルシッチャとチェリートマトのジェノベーゼ クリーム仕立て



Salura Shrimp & Broccoli Aglio Olio with Bottarga 1400
桜エビとくたくたブロッコリーの
アーリオオーリオ [プーリア風] からすみかけ



Bacon & Mushrooms Creamy Duxelle Sauce 1500
無添加ベーコンとマッシュルームのデューセルクリームソース



Sangen Pork & Asparagus Bianco Ragout 1500
ハーブ三元豚とアスパラガスのラグー



Eggplant & Basil Arrabbiata 1300
茄子とバジルのアラビアータ



Chicken & Maitake Mushroom Cacio e Pepe 1400
国産鶏と舞茸のカチョエペペ



Wagyu Beef Bolognese 1600
黒毛和牛のボロネーゼ

TOPPING ALL ¥150

▶ 全てのパスタにトッピングを加えることができます。

EGGPLANT

茄子

BABY SCALLOP

小柱

SHISO

大葉

MOZZARELLA

モッツアレラ

MUSHROOM

キノコ

HOMEMADE HARISSA

自家製アリッサ

SAUSAGE

ソーセージ

SPINACH

ほうれん草



激辛!!
辛味 10倍ソース [唐辛子・にんにく]

CHOOSE YOUR DRINK.

COFFEE

コーヒー [ホット or アイス]

GINGER ALE

ジンジャーエール

TEA

紅茶 [ホット or アイス]

ORANGE JUICE

オレンジジュース

ORIGINAL BLEND TEA
FIVE ELEMENTS [ICED]
※REFILL FREE

オリジナルブレンドティー
ファイブエレメンツ [アイス]
※おかわりできます

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

ORIGINAL BLEND TEA
FIVE ELEMENTS [HOT]

オリジナルブレンドティー
ファイブエレメンツ [ホット]

SODA

ソーダ

COCA COLA

コカ・コーラ

FRESH FRUIT SMOOTHIE

数量限定 日替わりスムージー

COCA COLA ZERO

コカ・コーラ ゼロ



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

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

All Carefully Cooked with Natural Ingredients.No Processed Ingredients Anywhere. 店内調理では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。

Special LUNCH COURSE

数量限定

税込 ¥2200

表示価格は全て税込です。
ALL PRICES INCLUDE TAX.

SOUP
ひとくちスープ

+

APPETIZER
前菜5種盛り合せ

+

PIZZA or PASTA or TAJIN
好きなピッツァ・タジン・パスタ

+

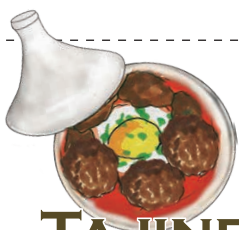
DRINK
ドリンク

+

DESSERT
本日のデザート



PIZZA
[10INCH]



TAJINE

Today's Pizza

Margherita

Moroccan Lamb Pizza

Ortlana

Whitebait & Canola Flower Chichinielli

Gorgonzola

本日のピッツァ 日替わりのピッツァ。詳細はスタッフまで！

マルゲリータ バジル、モッツアレラチーズ、トマトソース

ラムとパクチーのモロッカン トマトソース、ラム肉、ミックスチーズ、玉ねぎ、セミドライトマト、レーズン、パクチー

オルトラーナ 薫製パプリカの香り トマトソース、ベーコン、菜の花、茄子、アスパラガス、玉ねぎ、プチトマト

釜揚げしらすと菜の花のチチニエリ ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、釜揚げしらす、菜の花、玉ねぎ、プチトマト、大葉

ゴルゴンゾーラのはちみつ添え ギルゴンゾーラピカンテ、くるみ

Chicken Tajine +110

Essaouira [Seafood] Tajine +110

(Lamb Meatball Tajine +110

森林鶏のタジン +110 シナモン・ジンジャーでマリネをした森林鶏と、ブラックオリーブ、セミドライトマト。

エッサウィラ・タジン [魚介のタジン] +110 新鮮な魚介類をたっぷりの野菜と一緒に軽くスパイスのきいたソースでじっくり蒸し上げました！

仔羊のミートボール・タジン +110 辛味をつけたトマトソースと子羊のミートボール。真ん中に落とした卵を絡めながら召し上がれ！



PASTA



SPAGHETTI スパゲッティ [1.77mm]
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 リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用し、
ソースとの絡みが良い中太の生パスタ。



GLUTEN FREE
BROWN RICE FETTOCHINE
グルテンフリー玄米フェットチーネ

||||| Weekly Pasta
今週の Pasta

||||| Vongole [bianco or rosso]
ボンゴレ [ビアンコ or ロッソ]

||||| Whelk & Ooba Basil Aglio Olio
つぶ貝と大葉のアーリオオーリオ 柚子胡椒風味

||||| Moroccan Vongole
モロッカン・ペスカトーレ

||||| Carbonara
カルボナーラ

||||| Salsiccia Creamy Pesto Genovese
自家製サルシッチャとチェリートマトの
ジェノベーゼ クリーム仕立て

||||| Sakura Shrimp & Broccoli Aglio Olio with Bottarga
桜海老とくたくたブロッコリーのアーリオオーリオ
[プーリア風] からすみかけ

||||| Bacon & Mushrooms Creamy Duxelle Sauce
無添加ベーコンとマッシュルームのデューセルクリームソース

||||| Sangen Pork & Asparagus Bianco Ragout
ハーブ三元豚とアスパラガスのトマトラグー

||||| Eggplant & Basil Arrabbiata
茄子とバジルのアラビータ

||||| Chicken & Maitake Mushroom Cacio e Pepe
国産鶏と舞茸のカチョエペペ

||||| Wagyu Beef Bolognese
黒毛和牛のボロネーゼ