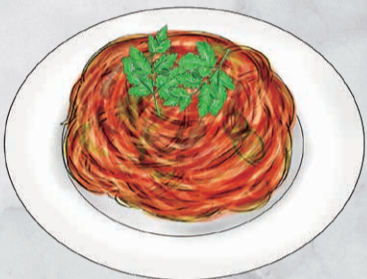


HOLIDAY LUNCH COURSE

¥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 & Grilled Bamboo Shoots Cacio e Pepe | SPAGHETTI |
自家製サルシッチャと筍のグリルのカチョエペペ 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

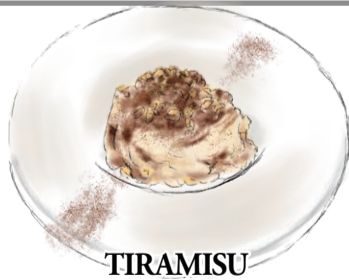
Sakura Shrimp & Spring Cabbag Cream Sauce | LINGUINE |
桜海老と春キャベツのクリームソース リングイネ +220

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
パンナコッタ



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。

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

Iced Tea アイ스티ー

Iced Jasmine アイシジャスミンティ

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

