

# Paella Lunch



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

**SAKURA BABY SHRIMP & BAMBOO SHOOTS PAELLA**  
桜えびと筍のパエリア カラスミがけ  
たっぷりの桜えびと旬の筍、カラスミを合わせたパエリア

**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  
薪釜でジューシーに焼きあげたあぶくま豚をトマトとバジルのゲ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.

**TAMMA** [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。

<b>WEEKLY PASTA</b> 今週の Pasta	<b>1050</b> [税込1155]
<b>HERB BUTTER SAUCE</b> WITH PORK & SPRING CABBAGE あぶくま豚と春キャベツのハーブバターソース	<b>1050</b> [税込1155]
<b>SHOYU BUTTER SAUCE</b> WITH COD ROE & BABY SCALLOP 無添加たらこ小柱のバター醤油	<b>1100</b> [税込1210]
<b>ASARI CLAMS &amp; RUCOLA VONGOLE BIANCO</b> WITH BOTTARGA あさりとルッコラのボンゴレ・ピアンコ からすみかけ	<b>1100</b> [税込1210]
<b>SCAMPI &amp; SEAFOOD PESCATORE</b> BIANCO or ROSSO 手長海老と魚介のペスカトーレ [ピアンコ または ロッソ]	<b>1600</b> [税込1760]

<b>GENOVESE PESTO WITH</b> BABY SHRIMP & MINI TOMATOES 小海老とミニトマトのジェノベーゼ	<b>1000</b> [税込1100]
<b>ARRABBIATA</b> WITH CHARCOAL GRILLED CHICKEN & FRIED EGGPLANT 炭火焼チキンと揚げ茄子のアラビアータ	<b>1000</b> [税込1100]
<b>CARBONARA</b> 無添加ベーコンのカルボナーラ	<b>1050</b> [税込1155]
<b>CREAMY RICOTTA TOMATO SAUCE</b> 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	<b>1050</b> [税込1155]
<b>KUROGE WAGYU BOLOGNESE WITH MUSHROOMS</b> 黒毛和牛ときのこのボロネーゼ	<b>1200</b> [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-half & halfにできます。

**TODAY'S PIZZA 本日のピZZA**  
詳しくはスタッフまで!

**MARGHERITA** マルゲリータ  
トマトソース・バジル・モzzarella  
+¥100 change mozzarella to mozzarella bufala  
+¥100[税込110]で乳牛のモzzarellaを水牛のモzzarellaに変更できます!

**SEAFOOD** シーフード  
トマトソース・モzzarella・ジェノベーゼソース・イカ・タコ・蟹・小柱

**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zzarella

**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  
モzzarella・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

**FUNGHI BISMARCK** フンギビスマルク  
キノコ・ベーコン・半熟卵・モzzarella

**GORGONZOLA** ゴルゴンゾーラ  
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とろの半熟卵とハモンセラノをトッピング。

**1250** [税込1375]

お好きなパスタかピZZAを  
お得なランチセットに!



**A SET + 350 yen** [税込385]

- SALAD** サラダ
- SOUP** スープ
- BREAD** パン
- DRINK** ドリンク

**B SET + 250 yen** [税込275]

- SALAD** サラダ
- DRINK** ドリンク

**C SET + 250 yen** [税込275]

- SOUP** スープ
- DRINK** ドリンク

デザートは別途メニューを  
ご用意しております

## 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 REFILL FREE**
- 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
- SPARKLING WINE** 800 [税込880]  
スパークリングワイン
- GLASS WINE [RED / WHITE]** 750 [税込825]  
グラスワイン [赤/白]

## 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

IT Water  
ITウォーター使用

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.