

# HOLIDAY LUNCH COURSE



APPETIZER MISTO  
特製! 前菜盛り合わせ

+



MAIN DISH  
選べるメインディッシュ

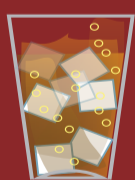
+



DESSERT  
本日のプチデザート

+¥300 [税込330] で右記から  
お好きなデザートを選べます。

+



DRINK  
ドリンク

||

¥1900  
[税込2090]



TODAY'S SOUP  
本日のスープ  
+¥200  
[税込220]

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。

## CHARCOAL GRILL

炭の遠赤外線ですっきりと  
素材の旨味を引き出した  
炭火焼料理!



### GRILLED CHICKEN 菜彩鶏のグリルチキン

岩手県産の菜彩鶏を香ばしく、ジューシーに焼き上げました。  
さっぱりとした味わいのサルサヴェルデソースで召し上がれ!  
お好みで、燻製パプリカを使ったチミチュリと一緒にどうぞ。



### PORK STEAK あぶくま豚のステーキ

あぶくま豚の肩ロースをジューシーに焼き上げました。  
特製ジンジャーソースと一緒にどうぞ。



### ARROZ BISTECCA アロス・ビステッカ

リブロースを雑穀入りのグラノーラやガーリックライスと一緒に合わせました。

## PAELLA



### SEAFOOD PAELLA シーフード・パエリア

魚介の旨味がたっぷりかつまった特製パエリア

## PIZZA

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。

### MARGHERITA ピZZア・マルゲリータ

トマトソース・バジル・モツアレラ

### MOZZARELLA BUFALA MARGHERITA +¥100 [税込110]

水牛モツアレラチーズのマルゲリータ  
トマトソース・バジル・水牛モツアレラ・プチトマト

### WHITEBAIT & KUJOLEEK MARINARA

釜揚げしらすと九条ねぎのマリナーラ

トマトソース、にんにく、アンチョビ、オレガノ、プチトマト、  
釜揚げしらす、九条ねぎ

### TANDOORICHICKEN 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・モツアレラ

### SEAFOOD シーフード

トマトソース・モツアレラ・ジェノベーゼソース・イカ・タコ・蟹・小柱

### FUNGI BISMARCK フンギ・ビスマルク

エリンギ・舞茸・椎茸・マッシュルーム・しめじ  
モツアレラ・温泉卵・ベーコン

### CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA

炭火焼チキンのディアボラ

トマトソース・炭火焼きチキン・チョリソー・ハモンセラーノ  
ミックスチーズ・オニオン・ガーリックチップ

### QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ

モツアレラ・ゴルゴンゾーラ・グラノパダーノ  
タレツジョ・ヘーゼルナッツ

## PASTA



[SPAGHETTI] TAMMA

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] デュラムセモリナ粉使用。

ソースとの絡みが良い中太の自家製リングイネ

### TODAY'S PASTA 本日のパスタ

### ASARI CLAMS & RUCOLA VONGOLE BIANCO 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

### GENOVESE PESTO WITH BABY SHRIMP & MINI TOMATOES

小海老とミニトマトのジェノベーゼ

### HERB BUTTER SAUCE 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

### SCAMPI & MOZZARELLA CHEESE AMERICAIN SAUCE

手長海老とモツアレラの  
アメリカヌソース

### 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

### TOMATO CREAM SAUCE WITH RICOTTA & SHRIMP

小海老とリコッタのトマトクリームソース

### KUROGE WAGYU BOLOGNESE WITH MUSHROOMS

黒毛和牛ときのこのボロネーゼ

### CARBONARA

無添加ベーコンのカルボナーラ

### SALMON & SPINACH GORGONZOLA CREAM SAUCE

サーモンとほうれん草の  
ゴルゴンゾーラ・クリームソース

## DESSERT

+¥300 [税込330]

WITH AN EXTRA CHARGE OF ¥300,  
YOU CAN CHANGE YOUR LUNCH  
DESSERT TO ANY DESSERT LISTED

+¥300 [税込330] で本日のプチデザート  
をお好きなデザートに変更できます。



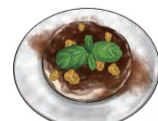
### WHITE GATEAU CHOCOLATE

ホワイト・  
ガトーショコラ



### CAFÉ MOCHA BASQUE CHEESE CAKE

カフェモカ  
バスクチーズケーキ



### CLASSIC TIRAMISU

クラシック・ティラミス



### HOMEMADE VANILLA ICE

自家製バニラアイス

## DRINK

+220円でおかわりが  
できます  
※他のアイテムへ変更可

HERB TEA [HOT / ICED] ハーブティー

COFFEE [HOT / ICED] コーヒー

COKE コーラ

GINGER ALE ジンジャーエール

SODA 炭酸水



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

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.  
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。

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

自然製の塩  
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

IT WATER

IT Water 浄水