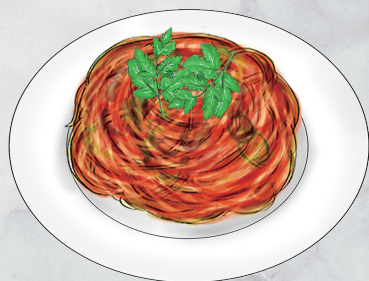


HOLIDAY LUNCH COURSE

¥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

LOW TRANS FAT 低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low 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

PLANT WATER プラントウォーター使用
Plant 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

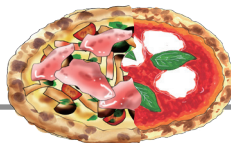


GRILLED AKAUSHI BEEF

高知県産 あかうしのステーキ
オニオンソース

100g +¥935 / 200g +¥1650

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



Herb Buttered Salsiccia & Gold Rush Corn | SPAGHETTI |
自家製サルシッチャとゴールドラッシュの
ハーブバターソース スパゲティ +220

Porcini Carbonara | LINGUINE | 名古屋コーチン卵と イタリア産ポルチーニ茸のカルボナーラ リングイネ



Cream Sauce with Akafuji Salmon & Sweet Green Pepper | LINGUINE |
静岡県産 紅富士サーモンと万願寺とうがらしのクリームソース リングイネ +220

Wagyu & Mozzarella Bolognese | RIGATONI | 宮崎黒毛和牛とモッツアレラのボロネーゼ 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 Tea Five Elements
オリジナルブレンド・アイスティー ファイブ・エレメンツ
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティー、
玄米、ペパーミント、ガラナ、フェンネルを加えた、
爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

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ー

Iced Tea アイスティー

Iced Jasmine アイスジャスミンティー

Ginger Ale ジンジャーエール

Cola コーラ

Lemonade 自家製レモネード

SEASONAL FRUIT COCKTAILS

Mishokan Hard Seltzer 800
美生柑ハードセルツァー [税込880]

Mandarin Gin & Tonic 900
マンダリン・ジントニック [税込900]

Mishokan Negroni 1360
美生柑ネグロニ [税込1496]