

ROTISSERIE LUNCH

日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げる自慢のお肉料理!



ROTISSERIE CHICKEN LUNCH 1680 [税込 1848]
 数量限定! ロティサリーチキンランチ
 フレンチフライ・スープ・ミックスグリーンサラダ・ドリンク付き
 当店名物、皮目は香ばしく中はしっとり焼き上げたジューシーな
 ロティサリーチキンを半身サイズで



HERB PORK ROTISSERIE GRILL 1570 [税込 1727]
 ハーブ三元豚のロティサリーグリル
 ライス・サラダ・ドリンク付き
 柚子胡椒とたまり醤油のソース



US RIB EYE STEAK 2520 [税込 2772]
 US産リブアイステーキ 200g
 ライスorパン・サラダ・ドリンク付き
 ハーブバターとジャリアピンソース



PAELLA LUNCH

サラダ・ドリンク付き
w/ SALAD & DRINK

▶ 当店は国産の米を使用しています。

IBERIAN PORK & GRILLED VEGETABLES PAELLA 1470 [税込 1617]
 イベリコ豚とグリルした旬野菜のパエリア

ARROZ NEGRO WITH SQUID & ASARI CLAMS 1570 [税込 1727]
 鹿児島県産・小イカと活アサリのイカ墨パエリア アロス・ネグロ

Recommended! MIXED SEAFOOD PAELLA 1990 [税込 2189]
 贅沢! 4種シーフードのスペシャル・パエリア
 鬼手長海老・サーモン・ムール貝・イクラを乗せた、魚介の旨味たっぷりの御馳走パエリア!



PIZZA LUNCH

サラダ・ドリンク付き
w/ SALAD & DRINK

■ 全てのピザは+¥200 [税込220]にて10インチに変更できます。

WEEKLY PIZZA 今週のピッツァ 1260 [税込 1386]

ROSSO トマトソースベース

MARGHERITA マルゲリータ 1260 [税込 1386]
 トマトソース・モッツアレラ・バジル

CICINIELLI チチニエリ 1360 [税込 1496]
 しらす・トマトソース・モッツアレラ・オリーブ・ケーパー
 アンチョビ・大葉・茗荷・西洋わさび

DIAVOLA ディアボラ 1410 [税込 1551]
 トマトソース・モッツアレラ・サルシッチャ・ベーコン・チョリソー・ハリッサ・オニオン

SALMONE サルモネ 1500 [税込 1650]
 サーモン・トマトソース・クリームチーズ・ルッコラ・ジェノベーゼソース

BIANCO チーズベース

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ 1360 [税込 1496]
 ミックスチーズ・モッツアレラ・タレッジオ・ゴルゴンゾーラ

PROSCIUTTO & RUCCOLA プロシュートとルッコラ 1410 [税込 1551]
 プロシュート・ルッコラ・モッツアレラ・ミニトマト・24ヶ月パルミジャーノ

BABY CORN & GUANCIALE BISMARCK 1470 [税込 1617]
 ヤングコーンとグアンチャーレ [豚頬肉の塩漬け] のビスマルク
 ヤングコーン・モッツアレラ・グアンチャーレ・温泉卵・24ヶ月熟成パルミジャーノ



SALAD LUNCH

スープ・パン・ドリンク付き
w/ SOUP, BREAD & DRINK

GRILLED ROMAINE LETTUCE SALAD 1260 [税込 1386]
 ロメインレタスの焼きサラダ
 焼き目をつけたロメインレタスをアンチョビクリームソースで仕上げました

ROTISSERIE BEEF & GRILLED VEGETABLES SALAD 1260 [税込 1386]
 ロティサリービーフとグリル野菜のサラダ
 自慢のロティサリービーフと、旬の野菜をたっぷりのせたサラダ。パルサミコとくるみのドレッシングで



PASTA LUNCH

サラダ・ドリンク付き
w/ SALAD & DRINK

Spaghettini スパゲッティーニ
 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リングイネ

Rigatoni リガトーニ
 ソースが絡むように表面に筋が入った
 太めのショートパスタ

Gluten Free Fettochine Available
 すべ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。

全てのパスタは+¥250 [税込275]にて大盛り[1.5倍]に変更できます。

WEEKLY PASTA 今週のパスタ 1310 [税込 1441]

BABY SHRIMP & ONION PEPPERONCINO 1300 [税込 1430]
 小エビと淡路玉ねぎのペペロンチーノ

VEGAN BOLOGNESE 1400 [税込 1540]
 ヴィーガン・ボロネーゼ

BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE 1360 [税込 1496]
 渡り蟹のチリトマトソース

MUSHROOM SAUCE CARBONARA 1450 [税込 1595]
 SOFT BOILED EGG & GUANCIALE
 きのことソースのカルボナーラ
 名古屋コーチンの卵とグアンチャーレ [豚頬肉の塩漬け]

VONGOLE BIANCO or ROSSO 1500 [税込 1650]
 活アサリのヴォンゴレ ビアンコ or ロッソ

PESCATORE BIANCO or ROSSO 2100 [税込 2310]
 魚介たっぷりペスカトーレ ビアンコ or ロッソ

SMOKED CHICKEN & SUMMER VEGETABLES ARRABBIATA 1350 [税込 1485]
 スモークチキンと夏野菜のアラビアータ

SALMON & ZUCCHINI LEMON BUTTER SAUCE 1550 [税込 1705]
 サーモンとズッキーニのレモンバターソース

SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE 1680 [税込 1848]
 鬼手長海老のトマトクリームソース

WAGYU BEEF & EGGPLANT BOLOGNESE 1570 [税込 1727]
 黒毛和牛と米茄子のボロネーゼ

OXTAIL & PORCINI RAGOUT PASTA 1730 [税込 1903]
 牛テールとポルチーニのラグーソース

CHOOSE YOUR DRINK

ORIGINAL BLENDED 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

GINGER ALE

ジンジャーエール

ORANGE JUICE

オレンジジュース

COFFEE [HOT OR ICED]

コーヒー

MANGO JUICE

マンゴージュース

TEA [HOT OR ICED]

紅茶

GRAPEFRUIT

グレープフルーツジュース

COCA-COLA

コカ・コーラ

RED CITRUS LEMONADE

レッド・シトラス・レモネード

SIDE DISH

ROTISSERIE CHICKEN 2PC
 ジューシー! ロティサリーチキン 2PC
 +¥700 [税込 770]



SOUP OF THE DAY
 本日のスープ
 +¥150 [税込 165]

BREAD パン
 +¥100 [税込 110]

RRW FULL COURSE

ロティサリーチキンと
 選べるメインディッシュも
 付いた特別ランチコース!
 ¥2100 [税込 2310]



- ▶ SOUP OF THE DAY 日替わりひとくちスープ
- ▶ TAPAS & SALAD タパス2種とサラダ
- ▶ ROTISSERIE CHICKEN ロティサリーチキン 2PC
- ▶ PASTA OR PIZZA パスタまたはピザ
 上記パスタ/ピザメニューより1つお選びください
 ※以下のパスタをお選びいただく場合は別途料金を頂戴します。
 ■鬼手長海老のトマトクリームソース+300円 [税込 330]
 ■牛テールとポルチーニのラグーソース+400円 [税込 440]
 ■魚介たっぷりペスカトーレ+600円 [税込 660]
- ▶ DESSERT デザート
- ▶ DRINK ドリンク

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 Transfat 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いません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.