HOLIDAY **LUNCH COURSE**

お好きなメインディッシュを選べる、 週末限定のお得なランチコース





選べるメインディッシュ 右から一つお選びください



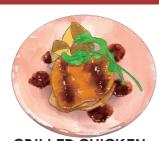








RECOMMENDED



GRILLED CHICKEN WITH HARISSA

> いわい鶏のグリル アリッサソース



GRILLED SHIHORO BEEF **RIB EYE STEAK**

> 北海道産士幌黒牛 リブロースのグリル +¥500[稅込550]



WAGYU BOLOGNESE & FRIED EGGPLANT LASAGNA

黒毛和牛ボロネーゼと 揚げナスのラザニア+¥100 (税込110)

PASTA & RISOTTO 全てのパスタは+¥250[税込275]で大盛りにできます。 全てのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。



SPAGHETTINI

イタリア産・最高品質のデュラム セモリナ粉で作るタンマ社の乾麺



デュラムセモリナ粉を使用。ソースとの 絡みが良い中太のリングイーネ



GLUTEN FREE FETTUCCINE 🧃 グルテンフリーフェットチーネ



WEEKLY PASTA 今週のパスタ

OYSTER & SPINACH CREAM SAUCE 牡蠣とほうれん草のクリームソース

FRIED EGGPLANT & ANCHOVY | | TOMATO SAUCE 揚げ茄子とアンチョビのトマトソース

CHICKEN & GRILLED LEEK BUTTER & SOY SAUCE いわいどりと焼き葱の和風バター PESCATORE ROSSO +¥200 [稅込 220] たっぷり魚介のペスカトーレ・ロッソ

SHRIMP PESTO GENOVESE

CARBONARA

小海老のジェノベーゼ

蔵王地養卵のカルボナーラ

WAGYU BEEF BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ

AMATRICIANA グアンチャーレのアマトリッチャーナ

RISOTTO

CHICKEN & BROWN MUSHROOM CREAMY PORCINI RISOTTO いわい鶏とブラウンマッシュルームのポルチーニクリームリゾット

PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO +¥300 [稅込 330] パルミジャーノ・レッジャーノ・リゾット 目の前で豪快に仕上げる濃厚チーズリゾットにシェフおすすめの食材をトッピング



NAPOLI PIZZA

ピッツァは6インチです。+¥200[税込220]で10インチに出来ます。

粉の配合と発酵時間にこだわり抜いたシェフ特製のピッツァ!高温の薪釜でカリッとモチモチに仕上げます!

MARGHERITA マルゲリータ

トマトソース・バジル・モッツァレラチーズ

SPICY DIAVOLA

スパイシー・ディアボラ

トマトソース・サラミ・チョリソー・ハラペーニョ・オニオン・ガーリック

QUATTRO FORMAGGIO

クアトロ・フォルマッジオ ゴルゴンゾーラ・モッツァレラ・カマンベール・グラナパダーノ **BISMARCK**

あわび茸とスカモルツァ、半熟卵のビスマルク アワビ茸、スカモルツァ、アンチョビ、半熟卵、トリュフオイル

SEAFOOD GENNOVESE

シーフード・ジェノベーゼ

海老・イカ・モッツァレラ・トマト・ジェノバソース

釜揚げしらすと高糖度アイコトマトのチチニエッリ

トマトソース・釜揚げしらす・バジル・アイコトマト・ガーリックチップ

RFFILL FRFF おかわりできます orginal blended herb tea FIVE ELEMENTS オリジナルブレンド ハーブティー ファイブ・エレメンツ IICEI

orginal blended herb tea **FIVE ELEMENTS** オリジナルブレンド ハーブティー ファイブ・エレメンツ [HOT] COFFEE HUGE special blend [HOT/ICED] コーヒー

ICED AU LAIT アイス・オレ

TEA [HOT]紅茶

TEA [ICED] アイスティー

ICED JASMINE TEA アイス・ジャスミンティー

ICED OOLONG TEA アイス・ウーロン茶

COCA-COLA コカ・コーラ GINGER ALE ジンジャーエール

SPRITE スプライト

SODA ソーダ

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m. 店内調理では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。 17時以降テーブルチャージ[席料]をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。





