

ランチフルコース



期間 6月9日 ～

8,500円コース

(メインディッシュに魚介料理を1品ご用意するコース)

10,000円コース

(メインディッシュに肉料理を1品ご用意するコース)

11,000円コース

(メインディッシュに魚介料理と肉料理の2品をご用意するコース)

Carpaccio "カルパッチョ"

鰹とオクラのタルタル コン フルッタ

Antipasto Freddo "冷たい前菜"

ストラチャテッラのムース 梅雨のジュレ

Antipasto Caldo "温かい前菜"

阿波尾鶏のグリル トリュフの香り ジャガイモと豆乳のピューレ添え

Pane "パン"

フォカッチャ イタリア産オリーブオイルの自家製バター

Primo Piatto "パスタ料理"

アオリイカとイカ墨のリングイネ ボッタルガと共に

Piatto di Pesce "魚介料理"

鯖のボワレ フルーツマトソース

Piatto di Carne "お肉料理"

和牛フィレ肉のサルタート チミチュリソース

Dolce "デザート"

ピーチ・メルバ

Bevanda "ドリンク"

セットドリンクメニューより

お好きなドリンクをお選びいただけます

※仕入れの都合により、やむを得ず食材が変更になる場合がございます。
※コース料理の内容変更、ご予算等のご相談にお応えいたします。
お気軽にスタッフまでお申しつけ下さいませ。

ジンジャーエール

コーラ

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

ウーロン茶

エスプレッソ

(ドゥッピオ +120円)

カプチーノ

ホットコーヒー

ホットカフェラテ

アイスコーヒー

アイスカフェラテ

ホットティ(カップでのご提供です)

◇ アールグレイ

◇ ダージリン

◇ セイロン

◇ カモミール

◇ ペパーミント

◇ フレーバーティ

(アップル / ストロベリー / マンゴー)

プラス料金でこちらからもお選びいただけます

カフェインレスコーヒー +150円

マンゴージュース +150円

ブラッドオレンジジュース +250円

ノンアルコールスパークリング(白/ロゼ) +280円

ノンアルコールワイン(白/赤) +280円

ノンアルコールビール +280円

生ビール +330円

グラスワイン(スパマンテ / 白 / 赤) +400円

アイスティ

◇ アイスティ(アールグレイ)

◇ フレーバーアイスティ

(アップル / ストロベリー / キャラメル)

※フレーバーシロップを使用しています。

“Menù a Scelta” del Pranzo

※ 全て税込価格です

ランチパスタコース

お一人様 ￥5,800～

お選び頂いたパスタをコース仕立てにしてご用意する
ランチパスタコースをお楽しみいただけます。



Carpaccio "カルパッチョ"

鰹とオクラのタルタル コン フルッタ

Antipasto Freddo "冷たい前菜"

シェフおすすめ冷製ズッパ

Antipasto Caldo "温かい前菜"

阿波尾鶏のグリル トリュフの香り ジャガイモと豆乳のピューレ

Pane "パン"

バタートースト または ガーリックトースト

※おかわりもできます

Pasta "パスタ"

パスタメニューよりお好みのパスタをお選びいただけます

※お選びいただいたパスタによって価格が変わります

Dolce "ドルチェ"

パティシエ特製ドルチェ

Bevanda "ドリンク"

セットドリンクメニューより

お好きなドリンクをお選びいただけます

ジンジャーエール

コーラ

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

ウーロン茶

エスプレッソ
(ドゥッピオ +120円)

カプチーノ

ホットコーヒー

ホットカフェラテ

アイスコーヒー

アイスカフェラテ

ホットティ(カップでのご提供です)

◇ アールグレイ

◇ ダージリン

◇ セイロン

◇ カモミール

◇ ペパーミント

◇ フレーバートィ
(アップル / ストロベリー / マンゴー)

プラス料金でこちらからもお選びいただけます

カフェインレスコーヒー +150円

マンゴージュース +150円

ブラッドオレンジジュース +250円

ノンアルコールスパークリング(白/ロゼ) +280円

ノンアルコールワイン(白/赤) +280円

ノンアルコールビール +280円

生ビール +330円

グラスワイン(スパマンテ / 白 / 赤) +400円

パスタメニュー

※ランチタイムは単品のメニューをお休みさせていただいております。

A base di Salsa al Pomodoro - トマトソース -

- | | | |
|----|--|--|
| 1 | 天使の海老と活あさり、魚介のトマトソース
スパゲッティ ペスカトーレ | ランチハ°スタコース ￥ 6,600 |
| 2 | 揚げ茄子とベーコンのトマトソース
スパゲッティ | ランチハ°スタコース ￥ 5,800 |
| 3 | 三原産ハーブ鶏と生椎茸、
ゾーナイタリア産モッツァレラチーズを使った
トマトソース スパゲッティ | ランチハ°スタコース ￥ 6,000 |
| 48 | 活オマール海老の
トマトソース スパゲッティ | (ランチハ°スタコース) 1/2尾 ￥ 7,800
1尾 ￥ 9,800
※季節によって価格が変わることがあります。 |
| 37 | 和牛フィレ肉とキノコのトマトソース スパゲッティ
マスカルポーネチーズ添え | ランチハ°スタコース ￥ 6,600 |

A base di Salsa al Panna - クリームソース -

- | | | |
|----|--|--------------------|
| 5 | 農家のベーコンとパンチェッタを使った
スパゲッティ カルボナーラ | ランチハ°スタコース ￥ 5,900 |
| 8 | 天使の海老と帆立の
トマトクリームソース スパゲッティ | ランチハ°スタコース ￥ 6,500 |
| 9 | 三原産ハーブ鶏と生椎茸、
色々キノコのジェノバクリーム スパゲッティ
香ばしくローストしたクルミを添えて | ランチハ°スタコース ￥ 6,100 |
| 74 | ズワイガニのトマトクリームソース リングイネ | ランチハ°スタコース ￥ 6,200 |
| 34 | スペイン産ハモンセラーノと生椎茸、
色々キノコの クリームソース
タリアテッレ ポルチャーニ風味 | ランチハ°スタコース ￥ 6,100 |



All' Italiana - オイルベースとその他のパスタ -

- | | | |
|----|--|--------------------|
| 10 | ヤリイカのイカスミスパゲッティ | ランチハ°スタコース ￥ 6,100 |
| 12 | 天使の海老と活あさり、海の幸のスパゲッティ
バジリコ風味 | ランチハ°スタコース ￥ 6,500 |
| 14 | 和牛フィレ肉とゾーナイタリア産
モッツァレラチーズを使った スパゲッティ ボロネーゼ
(ミートソース風) | ランチハ°スタコース ￥ 6,400 |
| 15 | ベーコンと生椎茸、
色々キノコ、ほうれん草の松の実入り スパゲッティ | ランチハ°スタコース ￥ 5,800 |



A La Carte

※ 全て税込価格です

一品料理

ランチパスタコースに一品追加してお楽しみいただけます

活オマール海老のオープン焼き (香草オイル／アメリケーヌソース／スパマンテクリームソース) ※季節によって価格が変動する場合があります)	1/2尾	¥ 4,200
	1尾	¥ 6,200
和牛フィレ肉のロースト	50g	¥ 3,800
	80g	¥ 5,300
	100g	¥ 6,600

[お問い合わせ・ご予約] 0120-797-902 / 082-555-6667

La pausa caffè

※ 全て税込価格です

カフェメニュー

カフェタイム(15:00~17:00)

イベント等開催時とランチ・ディナーの混雑状況によっては
営業時間の変更、またはお休みさせていただく場合がございます。

Set di dolce - ケーキセット -

- 1
- 日替わりケーキセット

※日替わりのおすすめケーキを1品と
下記メニューからドリンクをお選び頂けます。
- ¥ 1,800



※写真はイメージです

Bevande fisso " セットドリンク "

ジンジャーエール	ホットティ(カップでのご提供です)	アイ스티
コーラ	◇ アールグレイ	◇ アイ스티(アールグレイ)
オレンジジュース	◇ ダージリン	◇ フレーバーアイ스티
グレープフルーツジュース	◇ セイロン	(アップル / ストロベリー / キャラメル)
ウーロン茶	◇ カモミール	※フレーバーシロップを使用しています。
	◇ ペパーミント	
	◇ フレーバーティ	
エスプレッソ (ドゥッピオ +120円)	(アップル / ストロベリー / マンゴー)	
カプチーノ	プラス料金でこちらからもお選びいただけます	
ホットコーヒー	カフェインレスコーヒー +150円	
ホットカフェラテ	マンゴージュース +150円	
アイスコーヒー	ブラッドオレンジジュース +250円	
アイスカフェラテ	ノンアルコールスパークリング(白/ロゼ) +280円	
	ノンアルコールワイン(白/赤) +280円	
	ノンアルコールビール +280円	
	生ビール +330円	
	グラスワイン(スパマンテ / 白 / 赤) +400円	

[お問い合わせ・ご予約] 0120-797-902 / 082-555-6667