

ランチセット

お好きなパスタまたはピッツァに、プラス2,000円で
お楽しみいただけるランチセットです



Pasta or Pizza + ¥ 2,000

Carpaccio "カルパッチョ"

新鮮カルパッチョ

Antipasti Misti "前菜"

前菜の盛り合わせ

Pane "トースト"

ガーリックトーストまたはバタートースト(マーガリン使用)

※おかわり自由

Pasta e Pizza "パスタまたはピッツァ"

別頁のメニューの中から好きなものをお選びください

Dolci "デザート"

シェフ特製デザートの盛り合わせ

Bevande "ドリンク"

下記より好きなドリンクを、お選びください

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

マンゴージュース

ホワイトウォーター

ウーロン茶

生ビール(小)

グラスワイン(赤/白)

スパークリングワイン(甘口/辛口)

エスプレッソ

カプチーノ

ホットコーヒー

ホットカフェラテ

アメリカンコーヒー

アイスコーヒー

アイスカフェラテ

ホットティ

◇ アールグレイ

◇ ダージリン

◇ キャラメル

◇ アップル

アイ스티

◇ アールグレイ

◇ フレーバーティ

(イチゴ/キャラメル/アップル)

[お問い合わせ・ご予約] 0827-28-6660

パスタ

Salsa di pomodora - トマトソース -

- | | | |
|---|--|----------------------------|
| 1 | 若鶏と揚げ茄子、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズの
トマトソース スパゲティ | 単品 ￥1,600
ランチセット ￥3,600 |
| 2 | 季節野菜をたっぷり使ったアマトリチャーナ | 単品 ￥1,900
ランチセット ￥3,900 |
| 3 | 牛肉と女鹿平産キノコのトマトソース スパゲティ
マスカルポーネチーズ添え | 単品 ￥2,100
ランチセット ￥4,100 |
| 4 | 天使の海老と広島県産ムール貝を使ったペスカトーレ | 単品 ￥2,300
ランチセット ￥4,300 |

Salsa alla crema - クリームソース -

- | | | |
|---|---------------------------------------|----------------------------|
| 5 | サーモンとほうれん草の
クリームソース スパゲティ | 単品 ￥1,500
ランチセット ￥3,500 |
| 6 | 華味卵を使ったカルボナーラ | 単品 ￥1,600
ランチセット ￥3,600 |
| 7 | 生ハムと女鹿平産キノコの
クリームソース スパゲティ ポルチーニ風味 | 単品 ￥2,100
ランチセット ￥4,100 |
| 8 | 天使の海老とホタテの
トマトクリームソース スパゲティ | 単品 ￥2,300
ランチセット ￥4,300 |
| 9 | 若鶏と女鹿平産キノコの
ジェノバクリーム スパゲティ | 単品 ￥1,900
ランチセット ￥3,900 |



Italiana - イタリアン -

- | | | |
|----|---|----------------------------|
| 10 | 天使の海老と海の幸のスパゲティ バジリコ風味 | 単品 ￥2,300
ランチセット ￥4,300 |
| 11 | 生ハムとルーコラのスパゲティ | 単品 ￥1,400
ランチセット ￥3,400 |
| 12 | 和牛を使ったポロネーゼ
(自家製モッツァレラチーズの入ったミートソース スパゲティ) | 単品 ￥1,900
ランチセット ￥3,900 |
| 14 | 若イカのイカスミ スパゲティ | 単品 ￥2,100
ランチセット ￥4,100 |

di Stagione - 季節限定メニュー -

- | | | |
|---|-----------------------|----------------------------|
| A | 鯖のタップナード リングイネ レモンの香り | 単品 ￥2,000
ランチセット ￥4,000 |
| B | 北海ウニのクリームソース スパゲッティ | 単品 ￥2,800
ランチセット ￥4,800 |
| C | 桜海老と春野菜のリングイネ | 単品 ￥2,000
ランチセット ￥4,000 |



ピッツァ



イタリア製のピザ窯で薪を使って1枚ずつ丁寧に焼いております。

薪窯でしか表現できない表面はカリカリ、
内側はもちもちの食感と薪の風味をお楽しみくださいませ。

- | | | |
|---|--|----------------------------|
| 1 | マルゲリータ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、バジル) | 単品 ￥1,900
ランチセット ￥3,900 |
| 2 | ビスマルク
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、ベーコン、半熟卵、パルミジャーノレジャーノ、マッシュルーム、ブラックオリーブ) | 単品 ￥2,300
ランチセット ￥4,300 |
| 3 | 自家製オイルサーディンのシチリアーナ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、自家製オイルサーディン、アンチョビ、ケッパー、ブラックオリーブ、赤玉ねぎ) | 単品 ￥2,300
ランチセット ￥4,300 |
| 4 | カプリチオーザ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、パルミジャーノレジャーノ、ブラックオリーブ、ゆで卵、ソーセージ、マッシュルーム、アスパラガス) | 単品 ￥2,300
ランチセット ￥4,300 |
| 5 | クアトロフォルマッジ
(生クリーム、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、パルミジャーノレジャーノ) | 単品 ￥2,500
ランチセット ￥4,500 |
| 6 | 生ハムと女鹿平産キノコのクリームピッツァ
(生クリーム、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、クリームチーズ、パルミジャーノレジャーノ、生ハム、いろいろキノコ、ルーコラ) | 単品 ￥2,400
ランチセット ￥4,400 |
| 7 | 茄子とベーコンのピッツァ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、パルミジャーノレジャーノ、茄子、ベーコン、バジル) | 単品 ￥2,200
ランチセット ￥4,200 |

di Stagione - 季節限定メニュー -

- | | | |
|---|--|----------------------------|
| A | ホタルイカと菜の花のピッツァ
(生クリーム、モッツァレラチーズ、ホタルイカ、ゴルゴンゾーラ、菜の花、パルミジャーノレジャーノ) | 単品 ￥2,300
ランチセット ￥4,300 |
| B | 桜海老と春野菜のピッツァ
(生クリーム、モッツァレラチーズ、タレージョ、桜海老、スナップエンドウ、パルミジャーノレジャーノ、グリーンピース、プチトマト) | 単品 ￥2,300
ランチセット ￥4,300 |

[お問い合わせ・ご予約] 0827-28-6660

平日限定特別ランチコース

前菜、パスタ、お肉料理、デザートまで味わえるシェフ自慢の特別ランチコースです
こちらの特別ランチコースは平日限定で2名様から承ることが出来ます

お一人様 ￥ 5,500



Carpaccio "カルパッチョ"

市場直送の鮮魚のカルパッチョ

Antipasti Misti "前菜"

ホタルイカと菜の花のキッシュ イカスミのアッチェント

Antipasti Misti "前菜"

鶏肉とアスパラガスのソテー カルボナーラ仕立て

Pane "トースト"

ガーリックトースト or バタートースト

※ガーリックトースト、バタートーストはマーガリン使用、おかわり自由

Pasta "パスタ"

桜海老とそら豆のアーリオ・オーリオ

Carne "お肉料理"

豚肉と筍のアロスト 木の芽のソース

Dolci Primo "ドルチェプリモ"

季節のジェラート

Dolci Second "ドルチェセコンド"

パティシエ特製 ドルチェ盛り合わせ

Bevande "ドリンク"

コーヒーまたは紅茶



[お問い合わせ・ご予約] 0827-28-6660