

ランチフルコース



期間 7月13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"

戻り鰹のカルパッチョ 焼き白茄子と刻み山葵のタルタル

Antipasto Freddo "冷たい前菜"

北海雲丹とズワイガニのプディーノ

Antipasto Caldo "温かい前菜"

ブルガリア産マグレカナールのカラメリゼ オレンジソース

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

Primo Piatto "パスタ料理"

完熟フルーツマトのスパゲッティ

Piatto di Pesce "魚介料理"

鮎のコンフィ プッタネスカ・ビアンカ

Piatto di Carne "お肉料理"

和牛フィレ肉の直火焼き

柚子胡椒と味噌のアッチェント

Dolce "デザート"

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

※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

ブドウジュース

グレープフルーツジュース

カルピスウォーター

ウーロン茶

マンゴージュース +150円

ブラッドオレンジジュース +150円

ノンアルコールビール +150円

ノンアルコールスパークリング(白/ロゼ) +150円

生ビール(380ml) +300円

グラスワイン(赤 / 白) +300円

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(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

アイ스티

◇ アイ스티(アールグレイ)

◇ フレーバーアイ스티

(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 ￥5,300～

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"

戻り鰹のカルパッチョ
焼き白茄子と刻み山葵のタルタル

Antipasto Misto "前菜盛り合わせ"

北海雲丹とズワイガニのプディーノ
ブルガリア産マグレカナールのカラメリゼ
オレンジソース

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"

パティシエ特製デザート

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

ブドウジュース

グレープフルーツジュース

カルピスウォーター

ウーロン茶

マンゴージュース +150円

ブラッドオレンジジュース +150円

ノンアルコールビール +150円

ノンアルコールスパークリング(白/ロゼ) +150円

生ビール(380ml) +300円

グラスワイン(赤 / 白) +300円

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(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

アイ스티

◇ アイ스티(アールグレイ)

◇ フレーバーアイ스티
(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。

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

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 ￥ 6,100 |
| 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 ￥ 5,300 |
| 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 ￥ 5,500 |
| 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。 |
| 49 | 活オマール海老の冷製カッペリーニ | (ランチハ°スタコース) 1/2尾 ￥ 8,000
1尾 ￥ 10,000 |
| 91 | モッツァレラブッラータとフルーツトマト、
フレッシュバジルの冷製カッペリーニ | ランチハ°スタコース ￥ 6,300 |

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 ￥ 5,400 |
| 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 ￥ 6,000 |
| 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 ￥ 5,600 |
| 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 |



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 ￥ 5,600 |
| 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 ￥ 6,000 |
| 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 ￥ 5,900 |
| 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 ￥ 5,300 |



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

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

¥ 1,800

※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。



※写真はイメージです

Bevande fisso " セットドリンク "

<アイスドリンク>

アイスコーヒー

アイスカフェラテ

アイ스티

◇ アイ스티 (アールグレイ)

◇ フレーバーアイ스티
(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。

ジンジャーエール

コーラ

オレンジジュース

ブドウジュース

グレープフルーツジュース

カルピスウォーター

ウーロン茶

<ホットドリンク>

ホットコーヒー

エスプレッソ

ホットカフェラテ

カプチーノ

ホットティ (カップでのご提供)

◇ 紅茶
(アールグレイ / ダージリン / セイロン)

◇ ハーブティー
(カモミール / ペパーミント)

<プラス料金でこちらもお選び頂けます。>

マンゴージュース +150円

ノンアルコールビール +150円

ブラッドオレンジジュース +150円

ノンアルコールスパークリング(白/ロゼ) +150円

カフェインレスコーヒー +150円

エスプレッソドゥッピオ +120円

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