

Lunch Menu

A セット
プラス ¥450
 ・スープ または サラダ
 ・ドリンク



※セットイメージ

B セット
プラス ¥500
 ・ドルチェ
 ・ドリンク



※セットイメージ

C セット
プラス ¥550
 ・スープ または サラダ
 ・ドルチェ
 ・ドリンク



※セットイメージ

Kid's Plate
キッズプレート 800 円
 おこさまドリンクつき (オレンジジュース または アップルジュース)
 ※アレルギーをお持ちのお客様はオーダー時スタッフにご相談ください。

※12歳までのお子様対象です

サラダ・デザート
 フライドポテト
 ハンバーグ・エビフライ
 ミートソース パンネ



Pizza

温泉卵トッピング + ¥150 Wチーズ + ¥150



スモークサーモンとドライトマト サルサヴェルデ (ペアランチ時+¥200) **¥1,750**



チェリートマトたっぷり
マリナーラ
¥1,350



一番人気!
マルゲリータ
¥1,500



ベーコン、アスパラ、温泉玉子
ピスマルク
¥1,650



鶏そぼろと春野菜 和風ソース **¥1,600**



マルゲリータ+フライドポテト
パタティーネ
¥1,550



サラミたっぷり
ミックスピッツァ
¥1,550



魚介たっぷり (ペアランチ時+¥200)
ペスカトーレピッツァ
¥1,750



4種のチーズ
クアトロ フォルマッジ
¥1,650



イタリア産生ハムたっぷり
サラダピッツァ
¥1,650



みんな大好き
ツナマヨコーンピッツァ
¥1,500



魚介とブロッコリーの
明太子マヨネーズピッツァ
¥1,550



真ダコとオリーブのマリナーラ
¥1,650



照り焼きチキンとコーン
和風ピッツァ
¥1,550



自家製ミートソースと揚げナス
ボロネーゼピッツァ
¥1,550



シラスとジャガイモ
ジェノベーゼピッツァ
¥1,650



季節のお野菜たっぷり
オルトラーナ
¥1,650



北海道産モッツアレラの (ペアランチ時+¥200)
スペシャル マルゲリータ
¥1,750

Pasta

温泉卵トッピング + ¥150



モッツアレラとバジリコトマトソース
ポモドーロ
¥1,300



昔ながらの
ナポリタン
¥1,300



魚介たっぷりスパゲッティ
ペスカトーレ (ペアランチ時+¥200)
¥1,750



みんな大好き
ミートソース
¥1,350



真鯛と蛤のベペロンチーノ カラスミ添え (ペアランチ時+¥100) **¥1,700**



ショートパスタ
リガトーニ アンチョビクリーム 春野菜のフリットのせ **¥1,650**



イタリア産生ハムとルッコラ
ガーリックソース **¥1,500**



どっさりあさり
ボンゴレビアンコ **¥1,450**



タラコとイカ、大葉
和風ガーリック
¥1,450



自家製ベーコンときこの
バター醤油
¥1,450



自家製ベーコンと温泉卵
カルボナーラ
¥1,450



小海老とブロッコリーの
トマトクリームソース
¥1,500



いくらと小柱 (ペアランチ時+¥100)
たらこクリーム
¥1,700



海老と3種きのこ
ジェノベーゼ
¥1,550

Set Drink

コーヒー (ホット / アイス)
紅茶 (ホット / アイス)

ウーロン茶
アップルジュース

オレンジジュース
グレープフルーツジュース

コーラ
ジンジャーエール

ピンクレモネード
メロンソーダ

モクテル&フロート
(+ ¥150)
※別紙をご覧ください

Alcohol
(+ ¥300)

スパークリングワイン
グラスワイン (白 / 赤)

生ビール
モスコミュール

カシスオレンジ
ファジーネーブル

カンパリソーダ
ジントニック

※写真はイメージです。※表示価格は税込です。※アレルギーをお持ちのお客様はオーダー時スタッフにご相談ください。

Stagione 季節のおすすめパスタ

Pair Lunch

ペアランチ

お二人様で
¥4,900

生ハムサラダ

+

お好きなピッツァ

(裏面のピッツァよりお選びください)

+

お好きなパスタ

(裏面のパスタよりお選びください)

メインディッシュ

(スタッフまでお尋ねください)

+

ドリンク

お二人で
取り分ける
ボリューム満点の
ランチセット!

Set Drink

コーヒー(ホット/アイス) ウーロン茶 オレンジジュース コーラ ピンクレモネード
紅茶(ホット/アイス) アップルジュース グレープフルーツジュース ジンジャーエール メロンソーダ

モクテル&フロート
(+ ¥150)

※別紙をご覧ください

Alcohol
(+ ¥300)

スパークリングワイン 生ビール カシスオレンジ カンパリソーダ
グラスワイン(白/赤) モスコミュール ファジーネーブル ジントニック

Antipasto^{前菜}

自家製ベーコンと半熟卵のシーザーサラダ ¥1,000

魚介の彩りサラダ ¥1,200

イタリア産生ハムサラダ ¥900

北海道産フレッシュモッツアレラとチェリートマトのカプレーゼ ¥1,200

本日のカルパッチョ ¥1,100

フライドポテト ¥700

フライドチキン&ポテト ¥950

イタリア産生ハムとグリッシーニ ¥950



魚介の彩りサラダ



フライドポテト



自家製ベーコンと半熟卵の
シーザーサラダ

北海道産フレッシュモッツアレラと
チェリートマトの
カプレーゼ



フライドチキン
&ポテト

Dolce^{デザート}

自家製ティラミス



自家製ティラミス ¥550

ジェラート2種盛り合わせ 季節のフルーツ添え ¥550

パンナコッタ 季節のフルーツ添え ¥550

シェフ特製 本日のドルチェ ¥550



シェフ特製 本日のドルチェ



パンナコッタ 季節のフルーツ添え

Carne^{お肉}



豪快!! Tボーンステーキ ¥4,950

※写真はイメージです。※表示価格は税込です。※アレルギーをお持ちのお客様はオーダー時スタッフにご相談ください。