

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
 ※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 ペンネ

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。



Pizza

温泉卵トッピング + ¥150 Wチーズ + ¥150 パクチー + ¥150



ピッツァ ハワイアン ¥1,550



ピッツァ ジャポネ〜牛すじの甘辛煮〜 ¥1,600



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



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



みんな大好き
ツナマヨコーンピッツァ
¥1,500



シラスとジャガイモ
ジェノベーゼピッツァ
¥1,650



魚介とブロッコリーの
明太子マヨネーズピッツァ
¥1,550



季節のお野菜たっぷり
オルトラナ
¥1,650



真ダコとオリーブのマリナーラ
¥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

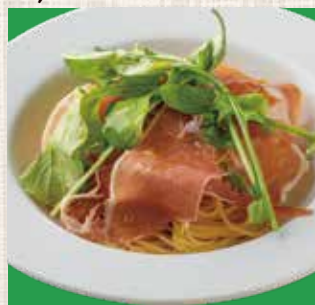
温泉卵トッピング + ¥150 パクチー + ¥150



モッツアレラとバジリコトマトソース
ボモドーロ
¥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



イタリア産生ハムとルッコラ
ガーリックソース
¥1,500



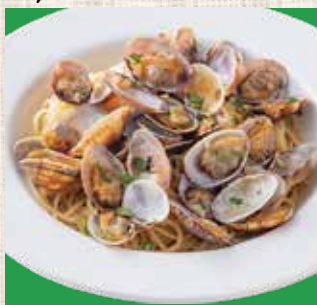
自家製ベーコンと温泉卵
カルボナーラ
¥1,450



昔ながらの
ナポリタン
¥1,300



みんな大好き
ミートソース
¥1,350



どっさりあさり
ボンゴレビアンコ
¥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



パクチーと小エビ オリエンタル風
¥1,650



食べ応え抜群!! 3種のお肉!! つけパスタ (ペアランチ時+ ¥200) ¥1,750



タラコとイカ、大葉
和風ガーリック
¥1,450



いくらと小柱 (ペアランチ時+ ¥100)
たらこクリーム
¥1,700



自家製ベーコンときのこ
バター醤油
¥1,450



海老と3種きのこ
ジェノベーゼ
¥1,550

Stagione 季節のおすすめパスタ

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。

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ァ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ァレラと
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。