

MOTHERS LUNCH

ランチコース
(2名様より)
1,860 yen
(tax in)

スリランカの最高品質の茶葉を使用した
ムレスナティーをお好きなだけお楽しみ頂けます

高知産 フルーツトマトのガスパッチョ
Gaspascho of fruit tomatoes

三重産 根付鱈のカルパッチョ 野生クレソンと日向夏のサラダ
~有馬山椒の香り~
Horse mackerel carpaccio wild watercress and Hyuga summer salad

青森産 真イカとカラスミの冷製カッペリーニ
Cold Cappellini of squid and karasumi

山梨産 健味鶏のロースト
~新キャベツとサフランのバターソース~
Roast chicken ~ New cabbage and saffron's butter sauce ~

グリーンアスパラと生ハムのリゾット
~大麦のアクセント~
Green asparagus and raw ham's barley risotto

本日のドルチェ
Today's dessert

+1,600yen で60分ワイン飲み放題 (スパークリング
ワイン(赤・白)各1種)

※混雑時には、長時間ご利用いただいているお客様にお声がけする場合がございます。予めご了承下さい。

PASTA & RISOTTI

サラダ・ドルチェ・紅茶 付
1,080 yen
(tax in)

(以下メニューから1品お選び下さい)

- 初夏野菜とグアンチャーレのペペロンチーノ ~田舎風~
Early Summer Vegetables and Guanchare's Peperoncino ~ Country Style ~
- 真イワシとフェネルの軽いトマトソース
Light tomato sauce from sardines and fennels
- スモークチキンのビアンコボロネーゼ クリームソース
Bianco Bolognese cream sauce with smoked chicken

今週の Pasta
This Week's Pasta

今週の リゾット
This Week's Risotto

パスタの量	セットのお飲みもの
少なめ 80g	無料 ロイヤルミルクティー + 100 yen
大盛り 150g + 100 yen	コーヒー + 200 yen

PIZZA

サラダ・ドルチェ・紅茶 付
1,240 yen
(tax in)

北海道産「全粒粉：春よ恋」を使用した PIZZA。通常的小麦粉と比べ栄養価が高く、薄力粉と比較してもミネラルや食物繊維を豊富に含んだ粉です。独自の製法で口当たりもなめらかな今までにない食感と香りをご提供いたします。

(以下メニューから1品お選び下さい)

- マルゲリータ (トマトソース、モッツアレラ、リコッタチーズ、バジル)
Margherita (Mozzarella, Ricotta, Tomatoes Sauce, Basil) セットのお飲みもの
ロイヤルミルクティー + 100 yen
コーヒー + 200 yen
- ジェノベーゼ (モッツアレラ、じゃがいも、いんげん、バジルソース)
Genovese (mozzarella, potato, inlay, basil sauce)
- カプリチオーザ (モッツアレラ、ペコロス、生ハムペースト、枝豆、ブラウンマッシュルーム、ペッパー)
Capricciosa (mozzarella, pecoros, raw ham paste, edamame, brown mushrooms, peppers)

LUNCH TIME DRINK

ひとくちビール Bite beer	350yen	季節のサングリア Sangria of season	500yen
キリン ハートランド Kirin Heartland	500yen	青森りんごジュース Aomori apple juice	300yen
スパークリングワイン Sparkling wine	500yen	レモネード Lemonade	480yen
グラスワイン Glass wine	500yen		