

LUNCH COURSE

ランチコース

2名様より

1,860 yen (tax in)

(ラストオーダー 14:00)

高知産 フルーツトマトのガスパチョ

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

+1,200yen で 60分飲み放題 (スパークリングワイン、サングリア、ワイン(赤・白)、
グレープフルーツジュース、オレンジジュース、りんごジュース)

※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 & RISOTTO

(サラダ・コーヒーまたは紅茶・ドルチェ付)

1,080 yen (tax in)

パスタの量		
少なめ	80g	無料
通常	100g	無料
大盛り	150g	+ 100yen

[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

・白魚とクレソンのリゾット
Risotto with white fish and watercress

・今週の Pasta
Pasta this week

PIZZA

(サラダ・コーヒーまたは紅茶・ドルチェ付)

1,240 yen (tax in)

北海道産「春よ恋」の全粒粉を100%使用した日本初のPIZZA。全粒粉は小麦粉と比べ、グルテンフリー、ミネラルや食物繊維を豊富に含んだ粉です。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)

・パンチェッタとリコッタチーズ
(モッツアレラ、パンチェッタ、リコッタチーズ)
Pancetta and Ricotta Cheese (Mozzarella, Pancetta, Ricotta Cheese)

・愛媛県篠島産釜揚げしらすと大葉
(篠島産しらす、モッツアレラ、大葉)
Macrophyll and Whitebait (Whitebait, Mozzarella, Macrophyll)

DRINK MENU

ドリンクメニュー

ALL 300yen

スパークリングワイン
Sparkling Wine

ランチビール
Lunch beer

グラスワイン(白・赤)
Wine

ランチサングリア
Lunch sangria