

Lunch Menu

ランチメニュー

●すべてのパスタとピッツアはフリードリンク付きです。

Pasta パスタ

タパス風スパゲッティ ¥980

あさり、えび、イカのシーフードの旨味に、海苔とカイワレをからめた和風テイストのパスタです。

エビとピーマンの辛口スパゲッティ ¥930

エビの旨味と食感、ピーマンの独特な香りをシンプルなオリーブオイルが引き立てます。

帆立と木の子のバター醤油スパゲッティ ¥930

ホタテと木の子を使ったパスタを和風テイストに仕上げました。

サーモンとベーコンとほうれん草の黒こしょう風味スパゲッティ ¥930

サーモンとベーコンの素材を生かしたシンプルなお味ですが、仕上げのブラックペッパーが味を引き締めます。

小エビとポテトのジェノバ風スパゲッティ ¥930

小エビとポテトを香り豊かなバジルのソースで仕上げました。

小エビと茄子の辛口トマトソーススパゲッティ ¥930

エビと茄子の素材を生かしたシンプルなお味。辛さがアクセント。

ナスと辛口ミートソースのスパゲッティ ¥980

どこか懐かしさを感じる当店オリジナルのピリ辛ミートソース。

チキンのトマト煮 チーズフォンデュがけスパゲッティ ¥930

やわらかく煮込んだチキンのトマトソースのパスタにクリーミーなチーズソースをかけて。

渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ ¥980

渡り蟹のおいしさが溶け込んだ濃厚なトマトクリームソースのパスタ。

明太子と白あわび茸のクリームソーススパゲッティ ¥980

エリンギの食感がまさに“あわび”なのであわび茸とも呼ばれています。クリームソースが明太子とあわび茸の旨味を引き立てます。

サーモンとアボカドのトマトクリームスパゲッティ ¥980

アボカドのこくですさらにまろやかになったトマトソースとサーモンの旨味が良く合います。

たっぷりベーコンのカルボナーラスパゲッティ ¥980

たっぷり入ったベーコンのおいしさが濃厚なソースを引き立てます。

●大盛りは全品150円増にしてご用意いたします。

ランチサラダ ¥250

新鮮野菜と特製ドレッシングのサラダです。

ランチドルチェ ¥300

シェフおすすめの手作りデザートです。



Lunch Menu

Pizza ピッツァ

トマトとモッツアレラチーズのピッツァ ￥980
シンプルな食材のコンビネーション、通称「マルゲリータ」です。

生ハムと色々野菜のピッツァ ￥980
トマトソースと野菜の素材を生かしたシンプルなピッツァに生ハムがアクセントになっています。

明太子とシーフードのピッツァ ￥980
新鮮なシーフードと明太子の旨味をピッツァに閉じ込めました。

Insalata サラダ

タパス風シーザースサラダ ￥700
パリッとした野菜にたっぷりのチーズをかけた風味豊かなサラダです。

シンプルサラダ ￥680
色々な野菜をシェフ特製の自家製ドレッシングでどうぞ。シンプルですが素材の新鮮さを味わえるサラダです。

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ ￥680
モッツアレラチーズ、バジル、トマトというシンプルだけど、フレッシュな素材が引き立て合う定番の組み合わせです。

Pane パン

バケット ￥250

たっぷりニンニクのガーリックトースト ￥350

Bevanda ドリンク

アサヒスーパードライ (中ジョッキ) ￥400

自家製サングリア (グラス) ￥380

ハウスワイン 赤・白(グラス) ￥300