

# Pasta Lunch

■全てのパスタは +¥100にて大盛り【1.5倍】にできます。  
LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF 100 YEN.



**[SPAGHETTINI] TAMMA**  
自社製粉にこだわり伝統的な製法で高品質のパスタを作り続けるメーカー製。



**[GLUTEN FREE PENNE] RUMMO**  
ルンモ社製のグルテンフリーのペンネ。



**[LINGUINE]**  
デュラムセモリナ粉を使用。ソースとの絡みが良い中太の自家製リングイネ。



**[CONCHIGLIE]**  
ソースが絡みやすい貝殻型のショートパスタ。

**PASTA OF THE WEEK** 900  
今週の Pasta

**VONGOLE [BIANCO OR ROSSO]** 900  
ヴォンゴレ [ビアンコ or ロッソ]

**BACON & MUSHROOM PEPPERONCINI** 800  
無添加ベーコンとマッシュルームのペペロンチーニ

**ORGANIC SPINACH & EGGPLANT ARRABBIATA** 800  
有機ほうれん草と茄子のトマトのアラビアータ

**GENOVESE PESTO WITH BABY SHRIMP & MOZZARELLA CHEESE** 850  
小海老とモzzarellaチーズのジェノベーゼ

**OYSTER MUSHROOM & EGG CARBONARA** 800  
平茸と半熟卵のカルボナーラ

**SALMON & BROCCOLI WITH LEMON BUTTER SAUCE** 900  
サーモンとブロッコリーのレモンバターソース

**CREAMY RICOTTA TOMATO SAUCE WITH SHRIMP** 850  
小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース

**SCAMPI & SEAFOOD PESCATORE [BIANCO OR ROSSO]** 1300  
手長海老と魚介のペスカトーレ [ビアンコ または ロッソ]

**SENDAI BEEF & EGGPLANT BOLOGNESE** 1100  
仙台黒毛和牛と丸茄子のボロネーゼ

# Pizza Lunch

ピZZAは6インチでのご用意ですが+200円で10インチに変更できます。10インチのピZZAはハーフ&ハーフにできます。

**MARGHERITA マルゲリータ** 800  
トマトソース・バジル・モzzarella  
+¥100 CHANGE MOZZARELLA TO MOZZARELLA BUFALA  
+¥100で乳牛のモzzarellaを水牛のモzzarellaに変更できます!

**MAIS マイス** 800  
コーン・ベーコン・リコッタチーズ・モzzarella

**SMOKE BACON DIAVOLO** 950  
スモークファインベーコンのディアボラ  
トマトソース・チョリソー・ミックスチーズ・  
オニオン・ガーリックチップ

**ORTOLANA オルトラーナ** 800  
モzzarella・西京味噌・カラフル大根・ズッキーニ  
ミニトマト・カリフラワー・セルパチコ

**TANDOORI CHICKEN タンドリーチキン** 900  
トマトソース・タンドリーチキン・トマト・タマネギ  
マッシュルーム・コーン・モzzarella

**FUNGI BISMARCK フンギビスマルク** 850  
キノコ・ベーコン・半熟卵・モzzarella

**GORGONZOLA ゴルゴンゾーラ** 850  
ゴルゴンゾーラチーズ・蜂蜜・ヘーゼルナッツ

好きなパスタかピZZAを  
お得なランチセットに!



## A SET +350yen

**SALAD** 有機サラダ

**SOUP** スープ

**BREAD** パン

**DRINK** ドリンク

## B SET +250yen

**SALAD** 有機サラダ

**DRINK** ドリンク

## C SET +250yen

**SOUP** スープ

**DRINK** ドリンク

## Topping ALL 100 yen

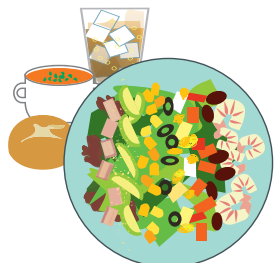
パスタ・ピZZAにお好みの  
トッピングをプラスできます。

MUSHROOMS きのこと  
BACON ベーコン  
SPINACH ほうれん草

UNCURED HAM 生ハム  
SAUSAGE 生ソーセージ  
ANCHOVY アンチョビ

FRIED EGGPLANT 揚げ茄子  
RUCOLA SELVATICA セルパチコ  
MOZZARELLA モzzarella

# Salad Lunch 1000 yen



**GRILLED CHICKEN & AVOCADO COBB SALAD WITH HOMEMADE COBB DRESSING**

グリルチキンとアボカドのコブサラダ  
自家製コブドレッシング

海老・グリルチキン・ゆで卵・レッドキドニー・オリーブ・グラナパダー  
アボカド・トマト・紅芯大根・黄色人参・カーリーケール・赤からし水菜  
ペビーリーフ・トレビス・サニーレタス・ロメインレタス

W/ SOUP, BREAD AND DRINK  
スープ・パン・ドリンク付き

## DRINK CHOOSE YOUR DRINK.

ドリンクをお選びください

REFILL FREE ご注文いただいたドリンクはおかわりできます

COCA COLA コカ・コーラ  
GINGER ALE ジンジャーエール  
SODA ソーダ  
COFFEE [HOT/ICED] コーヒー  
TEA [HOT/ICED] 紅茶  
ICED JASMINE TEA  
アイスジャスミンティー

**SKIP the STRAW** We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!  
環境問題に配慮し、使い捨てプラスチック製ストローは使用いたしません

# ALL NATURAL

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.  
店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。

**NO MSG** 化学調味料不使用  
No MSG on our natural "UMAMI" dishes.

**ZERO TRANS FAT NON GMO** 低温圧搾抽出法油  
トランス脂肪酸ゼロ  
ZERO Trans Fat Oil

**NATURAL SALT** 自然製法の塩  
Natural Salt

**ORGANIC SUGAR** オーガニック砂糖  
Organic Sugar

ALL PRICES LISTED ARE TAX EXCLUDED. TAX WILL BE ADDED TO THE TOTAL.  
表示価格はすべて税抜き価格です。別途 消費税を頂戴致します。

## ALCOHOL ¥550

STELLA ARTOIS DRAFT  
ステラ・アルトワ 生ビール

HOEGAARDEN  
ヒューガルデン 生ビール

GLASS SPARKLING WINE  
グラス・スパークリングワイン

GLASS WINE [RED/WHITE]  
グラスワイン [赤/白]

## LUNCH DESSERT



DESSERT デザート 250