

HOLIDAY LUNCH COURSE



APPETIZER MISTO
特製! 前菜盛り合わせ

+



MAIN DISH
選べるメインディッシュ

+



DESSERT
本日のプチデザート

+¥300で右記から
お好きなデザートを選べます。

+



DRINK
ドリンク



||


¥1700 +TAX



TODAY'S SOUP
本日のスープ
+¥200


CHOOSE ONE MAIN DISH FROM THE LIST BELOW. 下記より、メインの料理を一つお選びください。

PASTA  [SPAGHETTI] TAMMA イタリア産・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作るタンマ社の乾麺  [LINGUINE] デュラムセモリナ粉使用。ソースとの絡みが良い中太の自家製リングイネ

 TODAY'S PASTA
本日のパスタ

 SPINACH ARRABBIATA
有機ほうれん草のアラビアータ

 SENDAI BEEF BOLOGNESE WITH EGGPLANT
仙台黒毛和牛と茄子のボロネーゼ

 OYSTER MUSHROOM CARBONARA
平茸と半熟卵のカルボナーラ

 SCAMPI AMERICAINE SAUCE +¥100
手長海老のアメリケーヌソース

 GENOVESE PESTO WITH BABY SHRIMP & MOZZARELLA CHEESE
小海老とモッツアレラチーズのジェノベーゼ

 CREAMY RICOTTA TOMATO SAUCE WITH SNOWCRAB
ズワイガニとリコッタチーズのトマトクリームソース

 PORK & PORCINI MUSHROOM AGLIO OLIO +¥100
やまと豚とポルチーニ茸のアーリオオーリオ

 PORK & YANAGI MATSUTAKE MUSHROOM RAGOUT +¥100
ハーブ三元豚と柳マツタケのラグーソース

 SALMON AND SPINACH CREAM SAUCE
サーモンとほうれん草のクリームソース

PIZZA

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。

MARGHERITA ピZZア・マルゲリータ
トマトソース・バジル・モッツアレラ

THE MARGHERITA ザ・マルゲリータ +¥100
トマトソース・バジル・水牛モッツアレラ・ミニトマト

SMOKE BACON DIAVOLA
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

MAIS マイス
コーン・ベーコン・リコッタチーズ・モッツアレラ

SEAFOOD GENOVESE シーフード・ジェノベーゼ
トマトソース・モッツアレラ・ジェノベーゼソース・イカ・タコ・蟹・小柱

FUNGI BISMARCK フンギ・ビスマルク
エリンギ・舞茸・椎茸・マッシュルーム・しめじ・
モッツアレラ・温泉卵・ベーコン

TANDOORI CHICKEN タンドリーチキン
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・モッツアレラ

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

PAELLA



SEAFOOD PAELLA シーフード・パエリア +¥200
魚介の旨味がたっぷりかつまった特製パエリア

CHARCOAL GRILL

炭の遠赤外線じっくりと
素材の旨味を引き出した炭火焼料理!



BEEF BROCHETTA ビーフ・プロchette +¥200
サーロインと季節の焼き野菜を特製モルノーソースでモロッコ風に。
食べ応えがあるプロchette!



PORK STEAK ハーブ三元豚のステーキ +¥200
三元豚の肩ロースをジューシーに焼き上げました。
特製ジンジャーソースと一緒にどうぞ。



ARROZ BISTECCA アロス・ビステッカ +¥200
サーロインステーキを雑穀入りのグラノーラ
ガーリックライスと一緒に合わせました。

DESSERT +¥300

WITH AN EXTRA CHARGE OF ¥300,
YOU CAN CHANGE YOUR LUNCH
DESSERT TO ANY DESSERT LISTED
+¥300で本日のプチデザートを
お好きなデザートに変更できます。



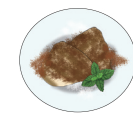
SWEET POTATO CHIFFON CAKE
安納芋のシフォンケーキ



RARE CHEESE CAKE
with Berry Sauce
レアチーズケーキ
ベリーソース添え



GATEAU CHOCOLATE
ガトーショコラ



CLASSIC TIRAMISU
クラシック・ティラミス



VANILLA ICE
バニラアイス

DRINK

REFILL FREE
ドリンクは全て
おかわりができます

COFFEE コーヒー
ICED COFFEE アイスコーヒー
HERB TEA ハーブティー

ICED TEA アイスティー
COKE コーラ
GINGER ALE ジンジャーエール
SODA ソーダ



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

+¥300 ※リフィル不可

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 WINE [RED/WHITE]
グラスワイン[赤/白]

ALL NATURAL

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 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おりません。

All prices listed are tax excluded. 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。