

PASTA LUNCH




Tamma SPAGHETTINI
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を使用し、
ソースとの絡みが良い中太の生パスタ。

GLUTEN FREE
すべてのパスタを
グルテンフリーのペネ
[ルンモ社製]に変更できます。

全てのパスタは +¥100で大盛り[1.5倍]にできます。LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF ¥100.

A SET + ¥350

-  SALAD サラダ
-  BREAD パン
-  SOUP スープ
-  DRINK ドリンク

B SET + ¥250

-  SALAD サラダ
-  DRINK ドリンク


DESSERT ¥250

-  LUNCH DESSERT
本日の
ランチデザート

TOPPING ALL ¥100

▶ お好みにカスタマイズ!
全てのパスタにトッピングを加えることができます。

- | | |
|------------------|-----------|
| EGGPLANT | 茄子 |
| PROSCIUTTO | 生ハム |
| SHISO | 大葉 |
| MUSHROOM | キノコ |
| SAUSAGE | ソーセージ |
| SPINACH | ほうれん草 |
| BABY SCALLOP | 小柱 |
| MOZZARELLA | モzzarella |
| HOMEMADE HARISSA | 自家製アリッサ |

 激辛!!辛味 10倍ソース[唐辛子・にんにく]

WEEKLY PASTA
今週の Pasta 900

EGGPLANT AND BASIL ARRABBIATA
茄子とバジルのアラビアータ 850

ADDITIVE FREE BACON CARBONARA
無添加ベーコンのカルボナーラ 900

SALSICCIA & SPINACH, GENOVA CREAM SAUCE
自家製サルシッチャとほうれん草のジェノバクリーム 1000

SCALLOP AND MUSHROOM CREAM SAUCE
帆立と黒あわび茸のクリームソース 燻製パプリカの香り 950

OYSTER AND SHIMONITA LEEK SOY BUTTER SAUCE
宮城産・牡蠣と下仁田ねぎの和風バター醤油 900

SENDAI BEEF BOLOGNESE
仙台黒毛和牛のボロネーゼ 1100

SULF CLAM AND Ooba HERB PEPERONCINI
北寄貝と大葉のペペロンチーニ 800

HERB PORK & BRUSSELS SPROUTS TOMATO RAGOUT
ハーブ三元豚と芽キャベツのトマトラグー 1000

TANBA CHICKEN AND MAITAKE MUSHROOM CACIO E PEPE
丹波黒鶏とグリン舞茸のカチョエペペ 950

PIZZA LUNCH

お好きなピцца[10inch]にサラダ、ドリンクが付きます。

TODAY'S PIZZA 1100
本日のピцца
日替わりのピцца。詳細はスタッフまで!

PROSCIUTTO ARUGULA 1100
プロシュート・ルッコラ
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, PROSCIUTTO, ARUGULA
トマトソース、モzzarellaチーズ、プロシュート、ルッコラ

SALMON AND FUNGI 1150
原木椎茸とスモークサーモンのフンギ
SCAMORZA, SHIITAKE MUSHROOM, SMOKED SALMON, ONION, OLIVE, CHERRY TOMATO
スカモルツァ、原木椎茸、スモークサーモン、玉ねぎ、オリーブ、プチトマト

MARGHERITA マルゲリータ 1000
BASIL, MOZZARELLA, TOMATO SAUCE
バジル、モzzarellaチーズ、トマトソース

DIAVOLA ディアボラ 1150
TOMATO SAUCE, BACON, CHORIZO, SALSICCIA, ONIONS, MIXED CHEESE
トマトソース、ベーコン、イペリコチョリソー、サルシッチャ、玉ねぎ、ミックスチーズ

GORGONZOLA 1150
ゴルゴンゾーラのはちみつ添え
GORGONZOLA PICCANTE, WALNUT
ゴルゴンゾーラピカンテ、くるみ

▶ お好みにカスタマイズ! 全てのピццаにトッピングを加えることができます。

TOPPING ALL ¥100	MOZZARELLA	モzzarella	MUSHROOMS	キノコ	BABY SCALLOP	小柱
	SHISHO	大葉	SAUSAGE	ソーセージ	PROSCIUTTO	生ハム
	SPINACH	ほうれん草	EGGPLANT	茄子	HARISSA	自家製アリッサ

TAJINE LUNCH
数量限定 ¥1300

お好きなタジン鍋にサラダ、パン又はクスクス、ドリンクが付きます。

CHICKEN TAJINE 森林鶏のタジン
シナモン・ジンジャーでマリネをした森林鶏と、ブラックオリーブ、セミドライトマト。

ESSAOUIRA [SEAFOOD] TAJINE
エッサウィラ・タジン [魚介のタジン]
新鮮な魚介類をたっぷりの野菜と一緒に軽くスパイスのきいたソースでじっくり蒸し上げました!

LAMB MEATBALL TAJINE
仔羊のミートボール・タジン
アリッサで辛味をつけたトマトソースと子羊のミートボール。真ん中に落とした卵を絡めながら召し上がれ!

SALAD LUNCH

お好きなサラダにスープ、焼きたてパン、ドリンクが付きます。

RICOTTA CHEESE, SMOKED SALMON AND APPLE SALAD 1200
銀座ナブッコのリコッタチーズとスモークサーモン・林檎のサラダ
濃厚なリコッタチーズとスモークサーモン、甘酸っぱい林檎を合わせたサラダを自家製ヨーグルトドレッシングでどうぞ!

SHORT HILLS CAESAR SALAD 1200
ショートヒルズ・シーザーサラダ
スパイスチキンとゆで卵、アボカド、クルトン、トマトと新鮮なロメインレタスがたっぷり入ったシーザーサラダ。

CHOOSE YOUR DRINK.

ランチセットのドリンクは下記よりお選び下さい。
☑マークの付いているドリンクはお替りできます。



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

☑ COFFEE コーヒー [ホット or アイス]

☑ TEA 紅茶 [ホット or アイス]

ORANGE JUICE オレンジジュース

GRAPEFRUIT JUICE グレープフルーツジュース

PINEAPPLE JUICE パインジュース

☑ JASMINE TEA ジャスミンティー [ホット or アイス]

☑ COCA COLA コカ・コーラ

☑ COCA COLA ZERO コカ・コーラ ゼロ

☑ SODA ソーダ

☑ GINGER ALE ジンジャーエール

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。

ALL NATURAL

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 carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

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

NATURAL SALT 自然製法の塩
Natural Salt

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

ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖
Organic Sugar