

LUNCH COURSE

2,000yen + TAX
おすすめ!ランチコース

SOUP
ひとくちスープ

APPETIZER
前菜6種・盛り合わせ

PIZZA
ピッツア[For 2]

PASTA
パスタ

DESSERT
デザート

DRINK
お飲物
メニュー下よりお選び下さい

Please choose one from each category.
ピッツア・パスタより、それぞれ1品ずつお選び下さい

PIZZA

Weekly Pizza 今週のピッツア

S Smoked Margherita スモークピッツア・マルゲリータ
スモークモッツアレラ・トマトソース・バジル --Smoked Mozzarella, Tomato Sauce, Basil

Quattro Formaggio クアトロ・フロマッジオ
ゴルゴンゾーラ・リコッタ・パルミジャーノ・モッツアレラ
Gorgonzola, Ricotta, Palmigiano, Mozzarella

Prosciutto & Mushroom Bianca 生ハムと茸のビアンカ +¥300
モッツアレラ、丹羽しめじ、舞茸、エリンギ、マッシュルーム、生ハム、グラナパダーノ
Mozzarella, Tamba Shimeji, Maitake, Eryngii, Mushroom, Prosciutto, Grana Padano


Diavola ディアボラ +¥200
ボロネーゼソース・サラミピカンテ・自家製ロースハム・鶏胸肉・イタリアンパセリ
Bolognese Sauce, Salame Picante, Homemade Ham, Chicken Breast, Italian Parsley


PASTA

Weekly Pasta 今週のパスタ

 Minced Duck and Pumpkin Cream Sauce, Riche Mafaldine
鴨肉ミンチと栗南瓜のクリームソース リッシュェ・マファルディーネ

 Squid and Bok Choy Aglio Olio with Yuzu, Spaghetti
スルメイカと青梗菜のアーリオ・オーリオ 柚子の香り スパゲッティ

 Amatriciana with Smoked Sausage, Linguine
燻製ソーセージのアマトリッチャーナ リングイネ

 Snow Crab, Kujoh Leek and Egg Bianca, Torottole +¥200
紅ズワイガニと九条ネギ、卵のビアンカ トロットレ

 Wagyu Beef Bolognese, Rigatoni +¥300
和牛のボロネーゼ リガトーニ

You can change the Pasta to Main dish for ¥500.
プラス500円でパスタをメインディッシュに変更できます

MAIN +500yen

Grilled Black Angus Beef from U.S.A. with Red Wine Sauce
アメリカ産・ブラックアンガス肩ロースのジョスパークリル
--- 赤ワインのソース

Kobe Pork Cutlet
神戸ポークのミラネーゼ --- ミラノ風カツレツ

S Grilled Okuno-Miyakodori Chicken with Smoky Mushroom Sauce
奥の都鶏モモ肉のグリル--- 燻製キノコのソース

S Oven Grilled Smoked Salmon with Yogurt Sauce
スモークサーモンのオープン焼き --- ヨーグルト・ソース

S Smoked! スモークした料理

RIGOLETTO FULL COURSE

3,000yen + TAX

リゴレット・フルコース

ピッツアとパスタ、グリル料理が食べられる大満足コース!

SOUP
ひとくちスープ

APPETIZER
前菜6種・盛り合わせ

PIZZA
ピッツア[For 2]

PASTA
パスタ

MAIN
メイン

DESSERT
デザート

DRINK
お飲物
メニュー下よりお選び下さい

Please choose one from each category.
ピッツア・パスタ・メインより、それぞれ1品ずつお選び下さい

PIZZA

Weekly Pizza 今週のピッツア

S Smoked Margherita スモークピッツア・マルゲリータ
スモークモッツアレラ・トマトソース・バジル --Smoked Mozzarella, Tomato Sauce, Basil


Quattro Formaggio クアトロ・フロマッジオ
ゴルゴンゾーラ・リコッタ・パルミジャーノ・モッツアレラ
Gorgonzola, Ricotta, Palmigiano, Mozzarella

Prosciutto & Mushroom Bianca 生ハムと茸のビアンカ +¥300
モッツアレラ、丹羽しめじ、舞茸、エリンギ、マッシュルーム、生ハム、グラナパダーノ
Mozzarella, Tamba Shimeji, Maitake, Eryngii, Mushroom, Prosciutto, Grana Padano

Diavola ディアボラ +¥200
ボロネーゼソース・サラミピカンテ・自家製ロースハム・鶏胸肉・イタリアンパセリ
Bolognese Sauce, Salame Picante, Homemade Ham, Chicken Breast, Italian Parsley


PASTA

Weekly Pasta 今週のパスタ

 Minced Duck and Pumpkin Cream Sauce, Riche Mafaldine
鴨肉ミンチと栗南瓜のクリームソース リッシュェ・マファルディーネ

 Squid and Bok Choy Aglio Olio with Yuzu, Spaghetti
スルメイカと青梗菜のアーリオ・オーリオ 柚子の香り スパゲッティ

 Amatriciana with Smoked Sausage, Linguine
燻製ソーセージのアマトリッチャーナ リングイネ

 Snow Crab, Kujoh Leek and Egg Bianca, Torottole +¥200
紅ズワイガニと九条ネギ、卵のビアンカ トロットレ

 Wagyu Beef Bolognese, Rigatoni +¥300
和牛のボロネーゼ リガトーニ

MAIN

Grilled Black Angus Beef from U.S.A. with Red Wine Sauce
アメリカ産・ブラックアンガス肩ロースのジョスパークリル
--- 赤ワインのソース

Kobe Pork Cutlet
神戸ポークのミラネーゼ --- ミラノ風カツレツ

S Grilled Okuno-Miyakodori Chicken with Smoky Mushroom Sauce
奥の都鶏モモ肉のグリル--- 燻製キノコのソース

S Oven Grilled Smoked Salmon with Yogurt Sauce
スモークサーモンのオープン焼き --- ヨーグルト・ソース

DRINK Choose your drink. ドリンクをお選びください

Coffee [Hot or Iced] コーヒー	Soda 炭酸水
Coca-Cola コカ・コーラ	Herb Tea ハーブティー
Ginger Ale ジンジャーエール	Assam Tea アッサムティー
	Iced Assam Tea アイスアッサムティー

 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

TOPPING 全ての料理にトッピングができます。

Olive オリーブ 100	Mozzarella モッツアレラ 250
Anchovy アンチョビ 100	Mozzarella Buffara 500
Eggplant 焼きなす 100	モッツアレラ ブッフアラ
Squid イカ 200	Pancetta パンチェッタ 150
	Salsiccia サルシッチャ 200

ALCOHOL [Draft] Stella Artois ステラ・アルトワ/生 550 [+TAX]
[Draft] Hoegaarden ヒューガルデン/生 550 [+TAX]

Sangria Rosso サングリア・ロッソ 650 [+TAX]
House Wine [Red or White] ハウスワイン [赤・白] 480 [+TAX]

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

天然由来の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

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。