

Pasta Lunch

■全てのパスタは +¥250 [税込 275] にて大盛り【1.5倍】にできます。
LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF 275 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 [税込 990]

||||| VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] 900
ヴォンゴレ [ピアンコ or ロッソ] [税込 990]

||||| 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 [税込 880]

||||| 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 [税込 880]

||||| GENOVESE PESTO WITH BABY SHRIMP & RICOTTA CHEESE 850
小海老とリコッタチーズのジェノベーゼ [税込 935]

||||| OYSTER MUSHROOM & EGG CARBONARA 800
平茸と半熟卵のカルボナーラ [税込 880]

||||| 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 [税込 990]

||||| 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 [税込 935]

||||| SCAMPI & SEAFOOD PESCATORE 1300
[BIANCO OR ROSSO] 手長海老と魚介のペスカトーレ [ピアンコ または ロッソ] [税込 1430]

||||| SENDAI BEEF & EGGPLANT BOLOGNESE 1100
仙台黒毛和牛と茄子のボロネーゼ [税込 1210]

Pizza Lunch

ピッツァは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インチのピッツァは-half&-half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 [税込 880]

||||| SMOKE BACON DIAVOLA 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 [税込 1045]

||||| 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 [税込 880]

||||| 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 [税込 990]

||||| FUNGHI BISMARCK フンギビスマルク 850
キノコ・ベーコン・半熟卵・モzzarella [税込 935]

||||| 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 [税込 935]

好きなパスタかピッツァを
お得なランチセットに!



A SET +350yen

[税込 385]



SALAD
有機サラダ



SOUP
スープ



BREAD
パン



DRINK
ドリンク

B SET +250yen

[税込 275]



SALAD
有機サラダ



DRINK
ドリンク

C SET +250yen

[税込 275]



SOUP
スープ



DRINK
ドリンク

Topping ALL 100 yen

パスタ・ピッツァにお好みの
トッピングをプラスできます。

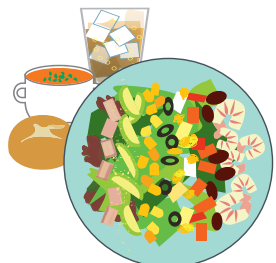
MUSHROOMS きのこと
BACON ベーコン
SPINACH ほうれん草

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

[税込 1100]



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・グラナーパダー
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

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



ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖
Organic Sugar



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



π WATER Πウォーター使用
Π Water

All carefully cooked with Natural ingredients.
No Processed ingredients anywhere.

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。

all ALCOHOL ¥550

[税込 605]

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/ロゼ]

LUNCH DESSERT



DESSERT デザート 250
[税込 275]