

# LUNCH COURSE ¥1800

[税込1980]

メインのお料理が選べる4皿のランチコース

- ▶ APPETIZER 前菜盛合わせ
- ▶ MAIN DISH 選べるメインディッシュ  
[肉料理・ピザ・パスタの中から1品お選び下さい]
- ▶ DESSERT 本日のデザート
- ▶ DRINK ドリンク

## MAIN DISH 肉料理・ピザ・パスタの中から 1品 お選び下さい

### PASTA



#### OIL

- ヴォンゴレ・ピアンコ -SPAGHETTI Bongole bianco
- 真牡蠣のペペロンチーノカラスミかけ -SPAGHETTI Oyster Peperoncino
- ハーブ三元豚とキャベツ -SPAGHETTI Sangenton Pork and Cabbage
- しらすと生海苔のハラペーニョ・ピアンコ -SPAGHETTI White bait & seaweed, jalapeno bianco

#### RICH

- 自家製ボロネーゼ -LINGUINE Beef Bolognese
- 牛肉ラグー リコッタチーズのせ -LINGUINE Beef ragout +110
- 真だこのジェノベーゼソース -SPAGHETTI Octopus Genovese Sauce
- 自家製ツナとアンチョビパン粉 -SPAGHETTI Tuna & Anchovy Crumble
- サルシッチャと生ハムのピアンコボロネーゼ -LINGUINE Salsiccia bolognese bianco

#### JAPAN

- ツブ貝と大葉の柚子胡椒和風ソース -SPAGHETTI Whelk & ooba herb
- 無添加明太子のクリーム -SPAGHETTI Mentaiko Cream - spicy cod roe

#### TOMATO

- ンドゥイヤのアラビアータ -LINGUINE Nduja arrabbiata
- 無添加ベーコンのアマトリチャーナ -LINGUINE Amatriciana
- 渡り蟹のプッタネスカ -SPAGHETTI Swim crab puttanesca +220
- フルーツトマトのフレッシュポモドーロ -SPAGHETTI Fresh pomodoro

#### CREAM

- 小海老のトマトクリーム -SPAGHETTI Shrimp tomato cream sauce
- 雲丹[うに]のトマトクリームソース -LINGUINE Sea urchin tomato cream sauce +110
- スコッティッシュサーモンのゴルゴンゾーラクリーム -SPAGHETTI Salmon gorgonzola cream
- ポルチーニクリーム -LINGUINE Porcini cream +110
- 熟成ベーコンのレモンクリーム -LINGUINE Bacon & Lemon Cream Sauce

### PIZZA



- マルゲリータ Margherita - 定番・トマトとモッツアレラ・バジル
- ディアボラ Diavola - トマトソースにソーセージ・ハム・サラミなどがたっぷりの肉ピッツァ
- クアトロ・フォルマッジ Quattro Formaggi - 4種類のチーズをミックス
- 自家製ボロネーゼ Home made bolognese - 自家製の粗挽きボロネーゼソースとパルメザンチーズ
- トンノ・エ・オリーブ Tonno e olive - ツナとオリーブのチーズベース
- チチニエリ Cicinielli - たっぷりしらすのトマトソース
- 自家製サルシッチャ Salsiccia - 自家製ソーセージとサラミ

### MEAT



US産・プライム肩ロース US prime Beef loin +440  
- 赤身と脂のバランスが良い部位  Rice or Bread ご飯またはパン付き

US産・プライム ザブトン US prime Beef Chuck Flap +440  
- 柔らかさと、脂がよくのった部位  Rice or Bread ご飯またはパン付き

ハーブ三元豚のステーキ アップルジンジャーソース Sangenton Pork Steak Apple ginger sauce  Rice or Bread ご飯またはパン付き

### BURGER



渋りゴバーガー SHIBURIGO Burger  フレンチフライドポテト付き +110

テリヤキバーガー TERIYAKI Burger  フレンチフライドポテト付き +110

フィッシュバーガー[数量限定] Fish Burger  フレンチフライドポテト付き +110

# CHEF'S LUNCH COURSE ¥2500

[税込2750]

パスタもお肉も楽しめる5皿のシェフおすすめのランチコース

- ▶ APPETIZER 前菜盛合わせ
- ▶ MEAT 選べるステーキ  
[ポークステーキ または ビーフステーキ]
- ▶ PASTA 選べるパスタ  
[好きなパスタを1品お選び下さい]
- ▶ DESSERT 本日のデザート
- ▶ DRINK ドリンク



## MEAT / STEAK お好きなステーキをお選びください

US産・プライムビーフ 肩ロース US prime Beef loin +440

US産・プライムビーフ ザブトン US prime Beef Chuck Flap +440

ハーブ三元豚のステーキ アップルジンジャーソース Sangenton Pork Steak



## PASTA お好きなパスタをお選びください

#### OIL

- ヴォンゴレ・ピアンコ -SPAGHETTI Bongole bianco
- 真牡蠣のペペロンチーノカラスミかけ -SPAGHETTI Oyster peperoncino
- ハーブ三元豚とキャベツ -SPAGHETTI Sangenton pork and cabbage
- しらすと生海苔のハラペーニョ・ピアンコ -SPAGHETTI White bait & seaweed, jalapeno bianco

#### RICH

- 自家製ボロネーゼ -LINGUINE Beef Bolognese
- 牛肉ラグー リコッタチーズのせ -LINGUINE Beef ragout +110
- 真だこのジェノベーゼソース -SPAGHETTI Octopus Genovese Sauce
- 自家製ツナとアンチョビパン粉 -SPAGHETTI Tuna & Anchovy crumble
- サルシッチャと生ハムのピアンコボロネーゼ -LINGUINE Salsiccia bolognese bianco

#### JAPAN

- ツブ貝と大葉の柚子胡椒和風ソース -SPAGHETTI Whelk & ooba herb
- 無添加明太子のクリーム -SPAGHETTI Mentaiko Cream - spicy cod roe

#### TOMATO

- ンドゥイヤのアラビアータ -LINGUINE Nduja arrabbiata
- 無添加ベーコンのアマトリチャーナ -LINGUINE Amatriciana
- 渡り蟹のプッタネスカ -SPAGHETTI Swim crab puttanesca +220
- フルーツトマトのフレッシュポモドーロ -SPAGHETTI Fresh pomodoro

#### CREAM

- 小海老のトマトクリーム -SPAGHETTI Shrimp tomato cream sauce
- 雲丹[うに]のトマトクリームソース -LINGUINE Sea urchin tomato cream sauce +110
- スコッティッシュサーモンのゴルゴンゾーラクリーム -SPAGHETTI Salmon gorgonzola cream
- ポルチーニクリーム -LINGUINE Porcini cream +110
- 熟成ベーコンのレモンクリーム -LINGUINE Bacon & Lemon Cream Sauce

## DESSERT 追加料金でランチデザートを変更できます

クレマ・カタラーナ Crema Catalana +330

ショコラテリーヌ Chocolate Terrine +330

ゴルゴンゾーラチーズケーキ Gorgonzola Cheese Cake +330

## DRINK

RFマークの付いているドリンクはおかわりできます

- RF HERB TEA [HOT] 今週のハーブティー
- RF COFFEE [ICED OR HOT] コーヒー
- RF ICED TEA アイスティー
- ICED CAFE AU LAIT アイスカフェオレ
- RF SPRITE スプライト
- RF GINGER ALE ジンジャーエール
- RF COCA-COLA コカ・コーラ

ランチドリンクを +¥330にてアルコールドリンクに変更できます

- BEER ビール
- SANGRIA サングリア
- SPARKLING WINE スパークリングワイン
- WINE WHITE/RED ワイン白・赤
- WHISKY & SODA ハイボール
- GIN & TONIC ジントニック

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

TC WATER

TWATER 使用  
TWATER 使用

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。