

# 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 [税込330] で右記から  
お好きなデザートを選べます。

+



DRINK  
ドリンク

||

¥1700

[税込1870]



TODAY'S SOUP  
本日のスープ  
+¥200  
[税込220]

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 & MOZZARELLA CHEESE  
AMERICAINE SAUCE +¥100 [税込110]  
手長海老とモッツアレラの  
アメリカーナソース

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

CREAMY RICOTTA CHEESE 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 [税込110]  
やまと豚とポルチーニ茸のアーリオオーリオ

CHICKEN & MUSHROOM RAGOUT SAUCE +¥100 [税込110]  
菜彩鶏マッシュルームのラグーソース

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 [税込220] 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 [税込110]  
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 [税込220]  
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・プロチェッタ +¥200 [税込220]  
サーロインと季節の焼き野菜を特製モルノソースでモロッコ風に。  
食べ応えがあるプロチェッタ!



PORK STEAK ハーブ三元豚のステーキ +¥200 [税込220]  
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 [税込220]  
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 [税込330]

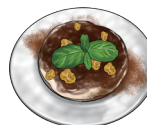
WITH AN EXTRA CHARGE OF ¥300,  
YOU CAN CHANGE YOUR LUNCH  
DESSERT TO ANY DESSERT LISTED  
+¥300 [税込330] で本日のプチデザートを  
お好きなデザートに変更できます。



CLASSIC  
GATEAU CHOCOLATE  
クラシック・ガトーショコラ



BASQUE CHEESE CAKE  
バスクチーズケーキ



BANANA TIRAMISU  
バナナ・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



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

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

+¥300 [税込330] ※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/ロゼ]

## ALL NATURAL

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。

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

100% WATER

100% WATER  
100% Water