

HOLIDAY LUNCH COURSE

¥1600

[税込1760]



SPICE MARKET SPECIALS

GRILLED IBERICO PORK WITH CHIMICHURRI SAUCE served with saffron cheese risotto & grilled veggies
イベリコ豚のグリル チミチュリソース サフランチーズリゾットとグリル野菜添え

SPICE MARKET TANDOORI CHICKEN served with saffron cheese risotto & grilled veggies
自家製スパイスのタンドリーチキン ケッカソース サフランチーズリゾットとグリル野菜添え

BEEF COTOLETTA WITH GRIBICHE SAUCE served with saffron cheese risotto & grilled veggies +300 [税込330]
牛リブロースのコトレッタ グリビッシュソース サフランチーズリゾットとグリル野菜添え

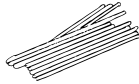
MOUNTAIN PEPPER STEAK served with saffron cheese risotto & grilled veggies +600 [税込660]
US産プライムビーフのマウンテン・ペッパステーキ サフランチーズリゾットとグリル野菜添え

IBERICO PORK & SHRIMP PAELLA イベリコ豚と小海老のパエージャ ボリューム満点! イベリコ豚と小海老をたっぷりの出汁で炊き上げたパエージャ

PASTA

全てのパスタは+250[税込275]で大盛りになります。
LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF ¥250

SPAGHETTI
|スパゲティ|
1.77mm イタリア産最高品質
タンマ社のスパゲティ



WEEKLY PASTA 今週のシェフズ・パスタ 旬の食材をふんだんに使った週替わりのパスタ

VONGOLE BIANCO ボンゴレ・ビアンコ

PESTO WITH SHRIMP & BROCCOLI 小海老とブロッコリーのジェノベーゼ

WHITEBAIT & Ooba PEPPERONCINI WITH BOTTARGA しらすと大葉のペペロンチーノ からすみかけ

RIGATONI
|リガトニ|
ソースが絡む筋が入っている
ためのショートパスタ



SENDAI WAGYU BEEF BOLOGNESE 仙台黒毛和牛のボロネーゼ +200 [税込220]

PECORINO ROMANO CARBONARA 平飼い鶏卵とペコリーノチーズのカルボナーラ

CAJUN ARRABBIATA WITH EGGPLANTS 有機トマトと揚げ茄子のケイジャン・アラビアータ

CACIO E PEPE WITH SALSICCIA & BROWN MUSHROOMS
サルシッチャとブラウンマッシュルームのカチョ・エ・ペペ

FETTUCCINE
|フェットチーネ|
小さなリボンという意味の平打ち麺



PORCINI CREAM SAUCE WITH MIXED MUSHROOMS 4種キノコのポルチーニクリームソース +200 [税込330]

LOBSTER CHILI TOMATO SAUCE オマール海老のチリ・トマトソース +300 [税込330]

LEMON CREAM SAUCE WITH SMOKED SALMON & SPINACH
スモークサーモンとほうれん草のレモンクリームソース

PIZZA

ピッツァは+¥200[税込220]で6インチから10インチに変更できます。
CHANGE TO 10 INCH WITH AN EXTRA CHARGE OF ¥200.

WEEKLY PIZZA 今週のピッツァ
週替わりでご用意するシェフ特製ピッツァ!

MARGHERITA マルゲリータ トマトソース・モッツアレラ・バジル

MARINARA マリナーラ トマトソース・バジル・トマト・ガーリック・オレガノ

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ
リコッタ・ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・タレジオ・ブラックペッパー

DIAVOLA AFFUMICATA ディアボラ・アフミカータ
トマトソース・サラメピカンテ・ベーコン・ブローヴォラ・玉葱・パプリカパウダー

CICINIELLI チチニエツリ

マリボチーズ・しらす・アンチョビ・オレガノ・ガーリック

MORATADELLA BISMARCK モルタデッラ・ビスマルク +200 [税込220]

マリボチーズ・モルタデッラ・モッツアレラ・卵

PROSCIUTTO E RUCOLA プロシュート・エ・ルーコラ +200 [税込220]

リコッタソース・モッツアレラ・ルッコラ・プロシュート・ブラックペッパー

JALAPENO & SALAME ハラペーニョ&サラミ

トマトソース・ハラペーニョ・サラメピカンテ・玉葱・チーズ

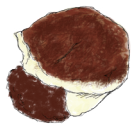
TOPPINGS
ALL ¥100
[税込110]

anchovy アンチョビ	mozzarella モッツアレラ	baby shrimp 小海老	coriander パクチー
bacon ベーコン	eggplant 茄子	prosciutto プロシュート	brown mushrooms
broccoli ブロッコリー	pecorino romano ペコリーノ・ロマーノ	bottarga ボッタルガ	ブラウンマッシュルーム

DESSERT + ¥350

[税込385]

CHANGE YOUR ICE CREAM TO ONE OF THE DESSERTS BELOW / +350円[税込385]でアイスクリームをお好きなデザートに変更できます。



CLASSIC TIRAMISU
クラシック・ティラミス



CHAI CHEESE CAKE
チャイチーズケーキ



FONDANT CHOCOLATE
フォンダンショコラ

DRINK
REFILL FREE!
全ておかわりができます

COCA COLA
COCA COLA ZERO
GINGER ALE
SODA

コカ・コーラ
コカ・コーラ ゼロ
ジンジャーエール
ソーダ

COFFEE
ICED COFFEE
HERB TEA
ICED TEA

コーヒー
アイスコーヒー
ハーブティー
アイスティー



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

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

PI WATER

PI WATER 使用
PI Water

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いません。