

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ZZアは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chette +¥200 [税込220]
サーロインと季節の焼き野菜を特製モルノーソースでモロッコ風に。
食べ応えがあるプロchette!



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。

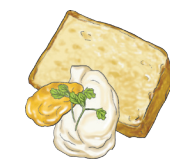


ARROZ BISTECCA アロス・ビステッカ +¥200 [税込220]
サーロインステーキを雑穀入りのグラノーラ
ガーリックライスと一緒に合わせました。

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。



ORANGE CHIFFON CAKE
オレンジの
シフォンケーキ



MATCHA GATEAU CHOCOLATE
抹茶のガトーショコラ



RARE CHEESE CAKE
with Berry Sauce
レアチーズケーキ
ベリーソース添え



CLASSIC TIRAMISU
クラシック・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% 水
100% Water