

# LUNCH MENU

全てのランチにサラダ、フルーツ、パン、スープ、ハム、ドルチェ  
デトックスウォーターのビュッフェとカフェが付きます。

All main dish comes with buffet of salad, fruits, soup, ham, dolce, and detox water

## 石窯グリルランチ

当店自慢の石釜料理をお楽しみくださいませ。



## SPECIAL LUNCH MENU ¥3,900

スペシャルランチ

- 牛リブロースのグリル&ズワイ蟹のトマトクリームソース自家製生パスタ  
Beef rib roast steak & snow crab tomato cream sauce housemade tagliolini

当店の一番人気パスタと牛リブロースをセットにしたお得なメニューです。

## GRILLS LUNCH MENU ¥3,180

石窯で焼いたお魚、お肉のランチ

以下のメニューよりお好みのメイン料理をお選びください

1. 本日のお任せお魚料理 (その日のお魚に合せた調理法で)  
Fish of the day
2. 本日のお任せお肉料理 (その日のお肉に合せた調理法で)  
Meat of the day
3. 香鶏モモ肉のグリル、カチャトラソース  
Grilled Chicken with tomato sauce
4. 銘柄豚肩ロースの石窯ロースト、冷たいトマトとケッパーのソース  
Roasted pork with cold tomato sauce
5. 牛リブロースのグリル、バルサミコソース (+¥300)  
Beef rib roast steak with balsamic sauce
6. 黒毛和牛のグリル (+¥2,360)  
Black Wagyu sirloin steak (Fat-marbled Japanese beef) (Extra charge will be added)

## 石窯 Pizza ランチ

### PIZZA LUNCH MENU ¥2,640

ピッツァランチ

以下のメニューよりお好みのピッツァをお選びください。

1. マルゲリータ  
Margherita pizza (tomato sauce, mozzarella, basil)
2. クワトロフォルマッジオ  
Four kinds of cheese pizza (mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio)
3. シラスとケッパーのジェノベーゼ  
Basil pizza with whitebait and caper on top
4. スルメイカのトマト煮込み ペペロンチーノ仕立て  
Pepperoncino style tomato stewed squid pizza



## パスタランチ

### SPECIAL PASTA MENU ¥3,460

今月の自家製生パスタ

- ウニと焼き茄子ピュレの冷たいタリオリーニ シトラス風味  
Tagliorini with sea urchin and grilled eggplant cold puree, citrus flavored  
アンチョビでマリネした焼き茄子とウニを冷製パスタに仕立てました。



### PASTA LUNCH MENU ¥2,640

パスタランチ

以下のメニューよりお好みのパスタをお選びください。

1. 本日のパスタ  
Pasta of the day
2. ズワイ蟹のトマトクリームソース スパゲッティーニ  
Spaghettini with snow crab tomato cream sauce
3. カポナータのサルサで和えたスパゲッティーニ 焼き野菜のマリネと  
Spaghettini tomato stewed vegetable sauce with marinated grilled vegetables
4. 穴子のマルサラ煮込みを添えた黒米のリゾット ヴィンコット風味  
Vincotto flavored black rice risotto with Marsala stewed conger eel on top



## 単品メニュー

ビュッフェランチご利用のお客様に限ります。単品のみのご注文はお受けしていません。

- **追加パスタ** (パスタランチメニューの中からお選びくださいませ。) ¥1,080  
*Additional pasta*
- **追加ピッツァ** (ピッツァメニューの中からお選びくださいませ。) (S)¥700 (L)¥1,080  
*Additional pizza*

### 【SIDE DISH】

- **パルマ産生ハム** (S) ¥900(L)¥1,550  
*Prosciuto*
- **チーズ 5 種盛り合わせ** ¥1,800  
*Assorted cheese*

## CAFE

- **コーヒー** (Hot/Ice)¥850  
*Caffee*
- **エスプレッソ** (S)¥600(W)¥700  
*Espresso*
- **カフェラテ** (Hot/Ice)¥880  
*Cafe Latte*
- **カプチーノ** ¥880  
*Cappuccino*
- **ダーズリン** (Hot/Ice)¥850  
*Darjeeling tea*
- **アールグレイ** ¥850  
*Earl gray tea*
- **アッサム** ¥850  
*Assam tea*
- **カモミール** ¥850  
*Chamomile tea*
- **ラベンダー** ¥850  
*Lavandula officinalis tea*

## PRANZO

### お昼のコース

季節の素材を盛り込んだお得なコースメニューです。(ビュッフェ付き)  
*Lunch course with seasonal dishes (Comes with regular buffet)*

### Antipastomisto

前菜 4 種盛り合わせ  
*Assorted appetizer*

### Insalata

旬野菜のサラダビュッフェ  
*Salad buffet*

### Pasta Fresca

ズワイガニとズッキーニの自家製タリオリーニ ボツタルガ風味  
*Housemade tagliolini with snow crab and zucchini oil sauce, bottarga flavored*

### Secondo

本日のお魚料理  
*Fish of the day*

又は

牛リブロースグリル、バルサミコソース  
*Beef rib roast steak*

### Dolce

季節のドルチェビュッフェ  
*Dessert buffet*

### Cafe

カフェ  
*coffee*

¥ 4,500

 ご希望のお客様は+¥1,200 でお魚料理とお肉料理が  
どちらもお召し上がり頂けるフルコースも承ります。