

# 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一皿にした贅沢なメニューです。

## 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. 茸とアボカドのピアンカ (+¥200)  
Mushroom and avocado 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おりません。

- 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*
- ダージリン (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*

## 10周年記念ランチコース

10周年を記念した特別なコースです。(ビュッフェ付き)  
*Lunch course with seasonal dishes (Comes with regular buffet)*

### Antipastomisto

季節の前菜盛り合わせ  
*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 ボッタルガ風味  
*Housemade tagliolini with snow crab and zucchini oil sauce, bottarga flavored*

### Secondo

イサキの石窯グリルとリゾット  
*Stone-oven grilled grunt with risotto*

又は

牛フィレの石窯グリル、粒マスタードソース  
*Stone-oven grilled beef filet stake with mustard sauce*


### Dolce

季節のドルチェビュッフェ  
*Dessert buffet*

### Cafe

カフェ  
*coffee*

¥ 4,800

 ご希望のお客様は+¥1,400でお魚料理とお肉料理が  
どちらもお召上がり頂けるフルコースも承ります。