

# LUNCH MENU

全てのランチにサラダ、フルーツ、パン、スープ、ハム、ドルチェのブッフエと  
デトックスウォーター、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. 自家製サルシッチャとレモンのピアンカ (+¥200)  
House made Italian sausage and lemon pizza



## パスタランチ

### SPECIAL PASTA MENU ¥3,450

今月の自家製生パスタ

- 魚介類のマリネと枝豆の冷製パスタ カラスミのソース  
自家製タリオリーニ  
House made thin tagliolini with seafood marinade, edamame, and mullet roe chilled sauce

### 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. ホタテとズッキーニのピアンコ すだちの香り  
Scallop and zucchini oil sauce spaghetti with Sudachi citrus flavor
4. 自家製ベーコンと茄子・赤パプリカのソースで和えたカサレッチェ  
Casarecce pasta with house made bacon, eggplant and red paprika sauce



## 単品メニュー

ブ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*

## COURSE

季節の食材を使用した旬の味覚を楽しむコース (ブッフェ付き)  
*Lunch course with seasonal dishes (Comes with regular buffet)*

### Antipastomisto

季節の前菜盛り合わせ  
*Assorted appetizer*

### Insalata

旬野菜のサラダブッフェ  
*Salad buffet*

### Pasta Fresca

本日の自家製生パスタ  
*Today's house made pasta*

### Secondo

本日のお魚料理  
*Fish of the day*

又は

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


### Dolce

季節のドルチェビュッフェ  
*Dessert buffet*

### Cafe

カフェ  
*coffee*

¥ 4,800

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