

# LUNCH MENU

全てのランチにサラダ、フルーツ、パン、スープピュッフェとカフェが付きます。  
*All main dish comes with buffet of Salad, fruits, bread, and soup*

## 石窯グリルランチ

当店自慢の石窯料理をお楽しみくださいませ。



## SPECIAL LUNCH MENU ¥3,080

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 ¥2,360

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 ¥1,830

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バゼ  
*Basil pizza with whitebait and caper on top*
4. 自家製ベーコンのピアンカ 洋野菜と赤玉葱の菜園風 (+¥200)  
*House made bacon and western vegetables pizza*



## パスタランチ

### SPECIAL PASTA MENU ¥2,960

今月の自家製生パスタ

- イカスミの自家製タリオリーニ  
蝦夷鮑と黒キャベツのサルサで和えて  
*House made squid ink tagliolini with Ezo abalone and cavolo nero sauce*
- 鮑と自家製生パスタの食感を 즐기下さい。



### PASTA LUNCH MENU ¥1,830

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 スパゲッティニーニ  
*Spaghetini with snow crab tomato cream sauce*
3. 寒ブリのコンフィと芽キャベツのプッタネスカ スパゲッティニーニ  
*Spaghetini with Japanese amberjack confit and brussels sprouts puttanesca sauce*
4. カリフラワーとパルミジャーノのリゾット スペックとチェリートマトのマリネを添えて  
*Parmesan and cauliflower risotto with cured ham and cherry tomatomarinade on side*



## 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*

## COURSE

季節の食材を使用した旬の味覚を楽しめるのコース (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

イカスミの自家製タリオリーニ 蝦夷鮑と黒キャベツのサルサで和えて  
*House made squid ink tagliolini with Ezo abalone and cavolo nero sauce*

### Secondo

本日のお魚料理  
*Fish of the day*

又は

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

### Dolce

パティシエ特製ドルチェ  
*Patissier's Special Dessert*

### Cafe

カフェ  
*coffee*

¥ 4,200

 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。