

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

- 蝦夷鹿と菜の花のバローロワイン煮込み
カカオを練り込んだ自家製パッパルデッレ
Barolo wine braised Ezo venison with house made cocoa pappardelle
イタリアワインの王様バローロで鹿の香りとカカオの苦味をひとつにまとめました。



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 スパゲッティーニ
Spaghetтини with snow crab tomato cream sauce
3. 自家製サルシッチャとブロッコリーのカチョ・エ・ペペ セージ風味
Spaghetti with house made sausage and broccoli with cheese and pepper, sage flavored
4. アサリとふきのとうのリゾット
Clam and butterbur sprout risotto



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

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

蝦夷鹿と菜の花のバローロワイン煮込み カカオを練り込んだ自家製パッパルデッレ
Barolo wine braised Ezo venison with house made cocoa pappardelle

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。