

Lunch Menu

— Weekend & Holiday —



※メニュー価格は全て税込み表記でございます。
※All the prices are tax included.

Grills

石窯グリル

当店自慢の石窯で焼き上げた
特製グリル料理をお楽しみくださいませ。

スペシャルランチ **ピュッフェ付**

Special Lunch Menu ¥4,400

当店一番人気のパスタと牛リブロースを、
贅沢に一瓶に。

US牛リブロースの石窯グリル &
ズワイ蟹のトマトクリームソース
*US Beef Rib Roast Steak &
Spaghetti with Snow Crab Tomato Cream Sauce*

自慢の石窯グリルランチ **ピュッフェ付**

Grills Lunch Menu ¥3,630

※以下より好きなメイン料理をお選びください。
Please choose one of these.

本日のお魚石窯グリル
Fish of The Day

霧島豚肩ロース
Grilled Pork Butt

US牛リブロース (＋¥330)
US Beef Rib Roast Steak

特選和牛 (＋¥2,530)
Wagyu Sirloin Steak

※メニュー価格は全て税込み表記でございます。
※All the prices are tax included.

Pizza & Pasta

石窯ピッツアとパスタ

生地からつくり石窯で丁寧に焼き上げるピッツアは、
常連のお客様にも愛されている一品です。

ピッツアランチ **ピュッフェ付**

Pizza Lunch Menu ¥3,080

※以下より好きなピッツアをお選びください。
Choose one pizza below the pizza menu.

モッツアレラチーズとバジル、
トマトソース マルゲリータ
*Pizza Margherita
(Tomato Sauce, Mozzarella and Basil)*

蒸し鶏と赤玉葱 ピッツアジェノベーゼ
Steamed chicken and red onion pizza

バルマ産生ハムと
ルッコラのピッツア (＋¥220)
Prosciutto and Rocket Pizza

パスタランチ **ピュッフェ付**

Pasta Lunch Menu ¥3,080

※以下より好きなパスタをお選びください。
Choose one pasta below the pasta menu.

自家製サルシッチャとズッキーニ
茗荷のアクセント スパゲティーニ
*Sausage and Zucchini spaghetti
Japanese ginger accent*

燻製イワシと枝豆 減農薬栽培の玄米リゾット
Smoked sardine and green soybeans risotto

揚げ茄子と牛肉のボローニャ風
ジャガイモのニョッキ
*Bolognese of beef tendon
and fried eggplant Potato gnocch*

ズワイ蟹トマトクリームソース
タリオリーニ (＋¥220)
Snow crab tomato cream sauce tagliolini

※メニュー価格は全て税込み表記でございます。
※All the prices are tax included.

Lunch Course

ランチコース

料理長自ら選別して仕入れた旬の食材を
使用して作る、季節を楽しむ特別なコースです。

季節のランチコース

Seasonal Lunch Menu

¥5,500

〔前菜〕
一口前菜
Assorted Appetizers

〔前菜〕
前菜3品盛り合わせ
Assorted 3 appetizers

〔パスタ〕
ズワイ蟹のトマトクリームソース タリオリーニ
Snow crab tomato cream sauce tagliolini

〔グリル料理〕
AUS産牛フィレステーキ 150g
季節野菜の石窯焼きとバルサミコソース
*Australian beef fillet
with vegetables sauce balsamic vinegar*

お魚に変更可
(You may choose Fish)

〔ドルチェ〕
パティシエ特製ドルチェ
Pastry chef's special dolce

パン
Pane

カフェ
Caffe

※メニュー価格は全て税込み表記でございます。
※All the prices are tax included.