

# 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buffet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 Homemade 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. 鴨ムネ肉のグリル バルサミソース

*Grilled Wild Duck Breast with Balsamic Sauce*

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 and Basil)*

2. クワトロフォルマッジオ

*Four Kinds of Cheese Pizza (Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola and 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. パルマ産プロシュートとルッコラ (+¥200)

*Prosciutto and Rocket Pizza*



## パスタランチ

### SPECIAL PASTA MENU ¥3,600

今月の自家製生パスタ

- 猪の赤ワイン煮込みとビーツのソース 自家製ピチ

*Homemade Pici with Wild Boar Ragù and Beet Sauce*

濃厚な猪のソースにぴったりなモチモチした食感の極太麺を合わせました。



### 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. 鴨のサルシッチャと下仁田ネギのピュレで和えた スパゲッティーニ  
*Spaghettini with Duck Salsiccia and Spring Onion Puree*

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. クルミとパルミジャーノのスパゲッティーニ 生ハム添え  
*Spaghettini with Walnuts and Parmigiano with Prosciutto on Top*

4. 寒ブリのコンフィとブロッコリーのプーリア風 カサレッチェ  
*Casarecce Pasta with Yellowtail Confit and Broccoli Puglia Style*



## 単品メニュー

buffet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) ¥1,080  
*Additional Pasta*
- 追加ピッツァ (ピッツァランチメニューの中からお選びください) (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 Tea*

## COURSE

季節の食材を使用した旬の味覚を楽しめるコース (buffet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buffet  
*Salad Buffet*

### Pasta Fresca

本日の自家製生パスタ  
*Today' shouse 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、バルサミコソース  
*Beef Rib Roast Steak*


### Dolce

季節のドルチェbuffet  
*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  
どちらもお召し上がり頂けるフルコースも承ります。