

LUNCH MENU

全てのランチにサラダ、フルーツ、パン、スープブ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. 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 ¥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 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バーク
Basil Pizza with Whitebait and Caper on Top
4. 自家製スモークサーモンのピアンカ サラダ仕立て (+¥200)
Housemade Smoked Salmon Salad pizza



パスタランチ

SPECIAL PASTA MENU ¥2,960

今月の自家製生パスタ

- イタリア産ポルチーニのパッパルデッレ
Pappardelle with Italian Porcini Mushroom

キノコの王様ポルチーニの旨味を活かすためにシンプルに仕上げました。



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. 季節のパスタ
Seasonal Pasta
2. ズワイ蟹のトマトクリームソース スパゲッティニ
Spaghettini with Snow Crab Tomato Cream Sauce
3. スモークした秋サバと蕪の軽いジェノバーク スパゲッティニ
Genevase Spaghettini with Smoked Mackerel and Turnip
4. 牛スネ肉とカリフラワーの赤ワイン煮込み リガトーニ
Rigatoni with Red Wine Stewed Beef Shank and Cauliflower



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

イタリア産ポルチーニのパッパルデッレ
Pappardelle with Italian Porcini Mushroom

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

パティシエ特製ドルチェ
Patisserie'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。