

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

当店自慢の石釜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 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 ¥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ベーゼ

Basil Pizza with Whitebait and Capers on Top

4. パルマ産プロシュートとロッコラ (+¥200)

Prosciutto and Rocket Pizza



パスタランチ

SPECIAL PASTA MENU ¥2,960

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 Ragu 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 ¥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. 鴨のサルシッチャと下仁田ネギのピューレで和えた スパゲッティーニ
Spaghettoni 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
Spaghettoni 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
Spaghettoni 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 Confit Yellowtail and Broccoli Puglia Style



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) ¥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
Prosciutto
- 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 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

本日の自家製生パスタ
Today' shouse made pasta

Seconndo

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

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。