

Menu di pranzo / ランチメニュー

S サラダセット

¥1,000 (¥1,100 税込)

- ・本日のサラダ
- ・お好みのパスタ又はリゾット
- ・ドリンク付き



A 前菜セット

¥1,800 (¥1,980 税込)

- ・前菜の盛り合わせ&パン
- お好みのパスタ
又は リゾット
- ・ドリンク付き



D ドルチェセット

¥2,400 (¥2,640 税込)

メイン料理まではいらなくても、デザートは食べたいというご要望から出来たコースです。

- ・前菜の盛り合わせ&パン
- お好みのパスタ
又はリゾット
- ・ドルチェの盛り合わせ
- ・ドリンク付き



シェフのオススメ B コース

¥3,600- (¥3,960 税込)

- ・前菜の盛り合わせ&パン
- お好みのパスタ又はリゾット
- ・本日の魚料理又は肉料理
- ・ドルチェの盛り合わせ
- ・ドリンク付き



Primi piatti

***上記よりセットを！ 下記よりお好みの料理をお選び下さい**

Pasta

パスタの大盛り+150円
乾麺 100g → 150g

- ・本日のおすすめパスタ

Rossa トマトベース

1. 真イカのトマトソース スパゲッティ
イカをトマトソースと野菜で煮込み旨味が出ています
2. アマトリチャーナ ローマ風
パンチェッタと玉ねぎ、白ワイン、トマトソース、チーズ
3. ラゲー ディ カルネ (ミートソース)
ひき肉と野菜、チーズ 当店自慢の1品
4. ワタリガニのクロスターチ (+330)
カニ甲殻類の旨味たっぷり、オススメです！

Bianca オイルベース

5. ボンゴレビアンコ
アサリの白ワイン風味。トマトソースも出来ます！
6. しらすとクルミのスパゲッティ
ニンニク、オリーブオイル、塩ベース、パセリ、レモン
7. 鮮魚と季節野菜のシチリア風
厳選した白身魚とその出汁と白ワインであっさり味、焼きパン粉がけ

Crema クリームベース

8. 本場のカルボナーラ
卵とベーコン、チーズ、クリーム
9. サーモンのクリームソース
サーモン、マッシュルーム、クリーム、卵、チーズ



真イカのトマトソース



ワタリガニのパスタ



鮮魚のスパゲッティ



サーモンクリーム

Risotto

リゾットも大盛りできます+150円

10. 鮮魚と野菜のリゾットビアンコ

白身魚と野菜、チーズの入った人気の1皿



リゾットビアンコ

11. 魚介類のリゾットマリナーラ (+330)

海老、カニ、アサリ、ムール貝のトマト味



リゾットマリナーラ

12. サルシッチャとキノコのリゾット

シチリア島で食べるお肉にトマトソースとキノコとチーズ味



リゾットカルネ

13. 本日の魚料理

詳細は別紙にて



14. 本日の肉料理

スタッフがご説明いたします



写真はイメージ

おすすめアルコールメニュー

- ・スパークリングワイン
- ・生ビール
- ・グラスワイン白・赤
- ・ハイボール / カクテル各種
- ALL ¥550- (¥500 税抜)

ブレンドコーヒー IC/HOT
カフェラテ IC/HOT+100円
紅茶 IC/HOT/ハーブティー
オレンジジュース

DOLCE

＋本日のランチドルチェ
1種+¥352-(¥320 税抜)
3種+¥715-(¥650 税抜)

QR ホームページ
ご予約は TEL 又は
こちらから→



*アレルギーのある方は事前にお知らせください。
*お子様メニューもご用意しています。