

Menu di pranzo / ランチメニュー

前菜 A セット ¥1,800 (¥1,980 税込)

前菜の盛り合わせ&パン
お好みの料理を
以下より
お選び下さい。
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
お好みの料理を以下より
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



ドルチェセット ¥2,500 (¥2,750 税込)

メイン料理までではないけど、前菜と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
お好みの料理を以下より
お選び下さい
ドルチェの盛り合わせ
ドリンク付き



サラダセット ¥1,500 (¥1,650 税込)

今月の季節野菜サラダ&パン
お好みの料理を以下より
お選び下さい。
ドリンク付き



Primi piatti *上記よりセットを! 下記よりお好みのパスタ又はピッツァ又はリゾットを!

Pasta パスタ

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、グラナ
3. ラゲー ディ カルネ (ミートソース)
国産ひき肉と野菜、チーズ入り 当店自慢の1品
4. ワタリガニのトマトソース
カニの出汁がトマトソースに合う、オススメです!



真イカのトマト



ワタリガニ

Bianca オイルベース

5. スパゲッティ ボンゴレ
あさりの白ワイン蒸し **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



ボンゴレ



鮮魚と季節野菜

Crema クリームベース

8. 本場のカルボナーラ
ベーコン、パンチェッタと卵、粉チーズのバランスがいい。
ショートパスタに変更可

Pizza ピッツァ

トマトベース

10 “ピッツァノルマ”

揚げナス、バジリコ、チーズ



“ピッツァ ノルマ”

11. マルゲリータ

トマトソース、モッツアレラチーズ、バジリコ、グラナ



マルゲリータ

12. シチリアーナ

アンチョビ、オリーブ、ケッパー、モッツアレラチーズ

Bianca チーズベース

13. サルシッチャとキノコ

生ソーセージ、キノコ、モッツアレラ、グラナ



サルシッチャとマッシュルーム

14. しらすと生トマトマリネ

モッツアレラチーズ、釜揚げしらす、生トマト



しらすのピッツァ

15. クアトロフォルマッジ

4種のチーズのせ ピアノカ

Risotto リゾット

16 鮮魚と野菜のビアンコ

白身魚、ズッキーニ、チーズ



17. リゾット マリナーラ

トマトソース、魚介類



DOLCE

+本日のランチドルチェ

1種+¥400-(¥440 税込)

3種+¥700-(¥770 税込)

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。