

Menu di pranzo / ランチメニュー

前菜 A セット ¥1,870 (¥1,700 税抜)

前菜の盛り合わせ&パン

■ お好みの料理を

下記より

お選びください

ドリンク付き



シェフのオススメ B セット ¥3,520 (¥3,200 税抜)

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



ドルチェセット ¥2,530 (¥2,300 税抜)

メイン料理までではないけど、野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

下記より

お選びください

ドルチェの盛り合わせ

ドリンク付き



サラダセット ¥1,540 (¥1,400 税抜)

今月の季節野菜サラダ&パン

■ お好みの料理を

下記より

お選びください

ドリンク付き



Primi piatti

*上記よりセットを!

下記よりお好みの料理をお選び下さい

Pasta

パスタの大盛り+150円

乾麺 100g → 150g

Rossa トマトベース

1. 人気 N01 横浜ナポリタン

ベーコン、ソーセージ、キノコ入りトマトとケチャップの黄金比がウリ

2. 本場のミートソース (ボロネーゼ)

ひき肉と野菜、チーズ 当店自慢の1品

3. 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、グラナチーズ

4. 真イカのトマトソース

イカの旨味たっぷり、オススメです!

Bianca オイルベース

5. ボンゴレビアンコ (あさり)

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

白身魚とその出汁と白ワインであさり味、焼きパン粉がけ

Crema クリームベース

8. 海老のトマトクリームソース

小海老とクリームの相性がいい

9. 本場のカルボナーラ

玉ねぎ、卵、ベーコン、チーズ

10. サーモンのクリームソース

サーモン、玉ねぎ、クリーム、卵



横浜ナポリタン



ボロネーゼ



鮮魚と季節野菜



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

11. 魚介類のリゾットマリナーラ

あさり、イカ、エビ入りのトマトソース

12. 挽肉とキノコのリゾットフンギ

イタリアソーセージとキノコとチーズとボルチーニ風味

Secondo メイン料理

13. 本日の魚料理

14. 本日の肉料理

13.14 は、詳細は別途



リゾットビアンコ



リゾットマリナーラ



キノコリゾット



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

ビール

グラスワイン白・赤

ハイボール / レモンサワー

ALL ¥550-(¥500税抜)

ブレンドコーヒー ICE / HOT

紅茶 ICE / HOT

グレープフルーツ

りんごジュース等

DOLCE

+本日のランチドルチェ

1種+¥440-税込

3種+¥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。