

Menu di pranzo / ランチメニュー

前菜 A セット ¥1,700 (¥1,870 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。

ドリンク付きは+220円



シェフのオススメ B コース ¥3,500 (¥3,850 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 ¥2,300 (¥2,530 税込)

メイン料理までではないけれど、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

ドリンク付きは+220円



サラダセット ¥1,400 (¥1,540 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。

ドリンク付きは+220円



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

パスタの大盛り+110円

乾麺 100g → 150g

トマトベース

1. ラゲー ディ カラマリ (真イカの Pasta)

イカのトマトソース 野菜で煮込み旨味が出ています



カラマリ

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



ボロネーゼ

3. 本場のミートソース (ボロネーゼ)

粗挽き肉と野菜、チーズ入り ラゲーディカルネ

4. 甲殻類のトマトソース (+220)

カニやエビの出汁がトマトソースに合う、オススメです!



ボンゴレ

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



鮮魚のラゲー

7. 鮮魚のラゲーディペッシェ

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

ベーコン、パンチェッタと卵、粉チーズのバランスがいい。



カルボナーラ

9. 甲殻類のトマトクリームソース (+330)

カニやエビの出汁がクリームソースに合います

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

生ハムのせ+330円

玉子のせ+110円

“ビスマルク”



“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. サルシッチャとマッシュルーム

生ソーセージ、マッシュルーム、モッツアレラ、グラナ

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



サルシッチャとマッシュルーム

15. クアトロフォルマッジ (+330)

4種のチーズのせ ビアンカ

ハーフ&ハーフ

16. マルゲリータ&しらす

トマトソースと塩チーズの2種類でお得です



しらすのピッツァ

17. マルゲリータ&サルシッチャ

1番人気の2種類が一緒になりました!

Risotto おすすめリゾット

18 魚介類のリゾット マリナーラ

白身魚、アサリ、海老、イカ等
店長一押し!



DOLCE

+本日のランチドルチェ

1種+¥300-(¥330 税込)

3種+¥600-(¥660 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。

ランチ営業時間: 11:00~15:00(LO)

Cucina Siciliana Etnamare

TEL: 042-703-5725