

Menu di pranzo / ランチメニュー

S サラダセット

¥1,400 (¥1,540 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かないけど、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

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

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

13. 本日の魚料理

詳細は別紙にて

14. 本日の肉料理

スタッフがお説明いたします



リゾットビアンコ



リゾットマリナーラ



リゾットカルネ



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+220 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。

ランチ営業時間：11:00～14:30(LO)

Cucina Siciliana Granduca

TEL: 045-620-2156