

Menu di pranzo / ランチメニュー

前菜 A セット ¥1,760 (¥1,600 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ピッツァ

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 ¥2,420 (¥2,200 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 ¥1,430 (¥1,300 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. 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 ブカティーニ
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)
ひき肉と野菜、チーズ 当店自慢の1品
4. 甲殻類のクロスターチ (+330)
カニ、エビの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



甲殻類のパスタ



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、チーズのに入った人気の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. エトナ火山のリゾットカルネ

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

詳細は別途



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
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。
*無添加、着色料や化学調味料は使用していません。