

Lunch menu



Regalo Course レガーロコース

お一人様 ￥6,820 (税込)

※こちらのコースをご希望の場合、皆様同コースでのご注文にて承っております

前菜9点盛り合わせ

北海道産ホタテ貝とホワイトアスパラガスのソテー
アンチョビバターソース

ズワイガニと雲丹のトマトクリームソーススパゲティ

A3ランク 国産牛とフォアグラのロッシーニ
ブドウ果汁を煮詰めたソース ～モストコット・ウヴァ～

イタリアのアイスクーキ ～カッサータ～
ホワイトチョコレートムース
ひと口フルーツタルト

食後のお飲み物

コーヒー【ホット・アイス】

紅茶【ホット・アイス】（ストレート、ミルク、レモン）

エスプレッソ・カプチーノ・カフェラテ【ホット・アイス】

+ ￥220 はちみつラテ・カフェモカ・キャラメルラテ・抹茶ラテ

Cucina Course クッチーナコース

お一人様 ￥5,060 (税込)

※2名様以上から承ります

鮮魚のカルパッチョ

前菜盛り合わせ

おまかせピッツァ

シェフしてお召し上がり頂きます

シェフおすすめパスタ

USプライム牛のグリル モストコットウヴァ

又は

ホタテ貝のソテー レモンハーブバターソース

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

コーヒー【ホット・アイス】

紅茶【ホット・アイス】（ストレート、ミルク、レモン）

エスプレッソ・カプチーノ・カフェラテ【ホット・アイス】

+¥220 はちみつラテ・カフェモカ・キャラメルラテ・抹茶ラテ

Special Lunch スペシャルランチ

¥3,620 (税込)

前菜の盛り合わせ

オプション 本日のスープ ¥440

日替わりで、お野菜をベースに仕上げています

好きなピッツア

又は

好きなパスタ

チョイスメニューよりお選びください

メインディッシュ

チョイスメニューよりお選びください

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

コーヒー【ホット・アイス】

紅茶【ホット・アイス】（ストレート、ミルク、レモン）

エスプレッソ・カプチーノ・カフェラテ【ホット・アイス】

+ ¥220 はちみつラテ・カフェモカ・キャラメルラテ・抹茶ラテ

Sereno Lunch セレーノランチ

¥2,090 (税込)

前菜盛り合わせ

又は

産直野菜のサラダ

お好きなドレッシングをお選びください

にんじん 又は すりおろし野菜

※追加料金¥330で生ハムトッピング可能

オプション 本日のスープ ¥440

日替わりで、お野菜をベースに仕上げています

お好きなピッツァ

又は

お好きなパスタ

チョイスメニューよりお選びください

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

コーヒー【ホット・アイス】

紅茶【ホット・アイス】（ストレート、ミルク、レモン）

エスプレッソ・カプチーノ・カフェラテ【ホット・アイス】

+ ¥220 はちみつラテ・カフェモカ・キャラメルラテ・抹茶ラテ

Choice Menu チョイスメニュー

ピッツァ・パスタ・メインのお料理はこちらからお選びください

PIZZA ピッツァ

当店の水牛モッツアレラ

フレッシュの状態でイタリアから空輸されてきた、希少価値の高い、極上の逸品です
ミルク本来の甘さ、余韻を味わえます

- A, マルゲリータD.O.C スペシャルランチ +¥1,150 セレーノランチ +¥1,430
(トマトソース、水牛モッツアレラ、チェリートマト、バジル、グラナ)
- B, ビアンケッティ スペシャルランチ +¥360 セレーノランチ +¥440
(トマトソース、モッツアレラ、しらす、カルチョーフィ、半熟卵、オレガノ、グラナ)
- C, マーレ・エ・モンティ スペシャルランチ +¥710 セレーノランチ +¥880
(トマトクリーム、モッツアレラ、小海老、ポルチーニ、グリーンアスパラガス、グラナ)
- D, マルゲリータ (トマトソース、モッツアレラ、バジル、グラナ)
- E, ハナータ (トマトソース、モッツアレラ、れんこん、ベーコン、ローズマリー、グラナ)
- F, プロフーモ (トマトソース、モッツアレラ、舞茸、生ハム、ほうれん草、グラナ)
- G, フルッティ・ディ・マーレ スペシャルランチ +¥530 セレーノランチ +¥660
(トマトソース、チーズなし、小海老、アサリ、イカ、ニンニク、オレガノ)
- H, プリマヴェーラ スペシャルランチ +¥970 セレーノランチ +¥1,210
(水牛モッツアレラ、生桜海老、チェリートマト、バジル、グラナ)
- I, クアトロフォルマッジオ スペシャルランチ +¥620 セレーノランチ +¥770
(モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴン、グラナ)
- J, チポツラ (モッツアレラ、燻製モッツアレラ、新玉ねぎ、グラナ)
- K, トンノ (モッツアレラ、ツナ、ルッコラ、ホワイトアスパラガス、グラナ)
- L, コロラート (モッツアレラ、イカ、バジル、レモン、パプリカ2種、グラナ)

PASTA パスタ

- A, オマール海老とズワイガニ、
雲丹のトマトクリームソーススパゲティ
スペシャルランチ +¥1,410 セレーノランチ +¥1,760
- B, 生桜海老と椎茸、
ホワイトアスパラガスのオイルソーススパゲティ
スペシャルランチ +¥440 セレーノランチ +¥550
- C, たけのことグリーンアスパラガス
海老のラグークリームソースペンネ
スペシャルランチ +¥260 セレーノランチ +¥330
- D, ふきのとう香る新玉ねぎとベーコンのトマトソーススパゲティ
- E, 鶏モモ肉とごぼう、レンズ豆の煮込みソーススパゲティ
- F, 瀬戸内レモンとハーブ、アサリのオイルソーススパゲティ
- G, 日替わりパスタ

MAIN メイン

- A, A3ランク国産牛ロースのグリル +¥1,320
空豆とケッパー、熊本県産サンマルツァーノトマトのソース
- B, 牛ヒレ肉のグリル +¥1,100
ゴルゴンゾーラとグラナパダーノの濃厚チーズクリームソース
- C, アクアパッツァ +¥550
～鮮魚、アサリ、ムール貝のスープ仕立て～
- D, やわらかく仕上げた骨付き鶏もも肉の煮込み
一緒に煮込んだ野菜のピューレとレーズンのソース
- E, 杜仲豚肩ロースのグリル、グラナパダーノチーズがけ
春キャベツのソテーとオレガノ香るトマトソース
- F, 鮮魚のカダイフ包み焼き 旨みを凝縮した2種パプリカのソース

Bevande Menu ドリンクメニュー

ワイン Vino

ワインリストをご用意しております
スタッフにお声がけください

ビール Birra

生ビール	¥1067
瓶ビール (中瓶)	¥770
ナストロ・アズッコ (小瓶)	¥715
ノンアルコールビール	¥462

焼酎 Japone Sake

焼酎(麦・芋)	¥583
---------	------

ウイスキー Whiskey

ロック、ソーダ、水、お湯	¥671
--------------	------

カクテル Cocktall

ジントニック	¥671
モスコミュール	¥671
スクリュードライバー	¥671
キューバリバー	¥671
カシスソーダ / オレンジ	¥671
カンパリソーダ / オレンジ	¥671
スパモーニ	¥781
キール	¥880
キール・ロワイヤル	¥1100

ソフトドリンク Bevanda analcolica

サルトガクーラー	¥693
シャーリーテンプル	¥693
レモネード(ホット/アイス)	¥550
グリーンアップルフィズ	¥550
グレープスカッシュ	¥550
サンペレグリノ (500ml)	¥880
カフェモカ(ホット/アイス)	¥660
はちみつラテ(ホット/アイス)	¥660
キャラメルラテ(ホット/アイス)	¥660
抹茶ラテ(ホット/アイス)	¥660
オレンジジュース	¥440
アップルジュース	¥440
グレープフルーツジュース	¥440
ウーロン茶	¥330
コーラ	¥440
ジンジャーエール	¥440
コーヒー・紅茶(ホット/アイス)	¥440
エスプレッソ	¥440
カプチーノ	¥561
カフェラテ(ホット/アイス)	¥561

※すべて税込となります