# Lunch menu



# Regalo Course レガーロコース

お一人様 ¥6,930(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<mark>のソテー</mark> アンチョビバターソース

本日のスープ

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 国産牛のグリル ブドウ果汁を煮詰めたソース ~モストコット・ウヴァ~

> イタリアのアイスケーキ 〜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 ¥5,280(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 シェア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

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

¥3,850(稅込)

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

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

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

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

¥2,310(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<mark>好きな</mark>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

#### 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

当店の水牛モッツァレラ

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、水牛モッツァレラ、チェリートマト、バジル、グラナ)
- B, ビアンカネーベ スペシャルランチ +¥620 セレーノランチ +¥770 (トマトソース、モッツァレラ、ルッコラ、生ハム、グラナ)
- C,カプリチョーザ
   スペシャルランチ +¥530
   セレーノランチ +¥660

   (トマトソース、モッツァレラ、オレガノ、カルチョーフィ、パプリカ、小海老、オリーブ、マッシュルーム)
- D. マルゲリータ (トマトソース、モッツァレラ、バジル、グラナ)
- E, マクロフィーラ (トマトソース、モッツァレラ、大葉、ベーコン、半熟卵)
- F, ナポレターナ (トマトソース、モッツァレラ、オレガノ、アンチョビ、オリーブ、チェリートマト)
- G, フェリーチェ スペシャルランチ +¥970 セレーノランチ +¥1,210 (水牛モッツァレラ、バジル、カルチョーフィ、チェリートマト、グラナ)
- H, アフミカート スペシャルランチ +¥530 セレーノランチ +¥660(ルッコラ、燻製モッツァレラ、小海老、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 (モッツァレラ、リコッタ、ゴルゴン、グラナ)
- J, プラート (モッツァレラ、豆苗、しらす、レモン、グラナ)
- K, サルシッチャ (モッツァレラ、万願寺唐辛子、生ソーセージ、チェリートマト、グラナ)
- L, ピカンテ (モッツァレラ、ピカンテサラミ、バジル、赤玉ねぎ、ナス、グラナ)
- M. 日替わりピッツァ

#### PASTA パスタ

- A, 海のカルボナーラ スペシャルランチ +¥1,060 セレーノランチ +¥1,320 ウニとアンチョビのクリームソーススパゲティ 半熟卵のせ
- B, じっくり煮込んで スペシャルランチ +¥440 セレーノランチ +¥550 柔らかく仕上げた牛すじ肉と、トリッパのトマトソースペンネ
- C, 小海老と小柱 スペシャルランチ +¥360 セレーノランチ +¥440 契約農家さんのバジルで作るジェノヴェーゼソーススパゲティ
- D, アーモンドのトマトソーススパゲティ"トラパネーゼ"ミントの香り
- E,ヤリイカと契約農家さんのルッコラ、イカスミのスパゲティ
- F, 低温調理したアジと万願寺唐辛子のスパゲティ 香草パン粉のせ
- 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 牛肉と野菜を煮出し濃縮させたソースと、カラフル野菜のソテー
- B, 柔らかく煮込んで仕上げた +¥1,100 牛ほほ肉のパテのオーブン焼き 赤ワインソース じゃがいものガレット添え
- C, 真鯛のポワレと4種類のプチ野菜ソテー +¥330 香草ビネガーソース
- D, 旬のナスと鶏肉のオーブン焼き フレッシュトマトとバジルのビネガーソース クスクス添え
- E, 香取市産恋する豚肩ロースのグリル 契約農家さんのルッコラとアンチョビ、オリーブのソース
- F. 鮮魚のカダイフ包み焼き トマトソース ジェノヴェーゼのアクセント

## Bevande Menu ドリンクメニュー

ワイン Vino		ソフトドリンク Bevanda analcolica	
ワインリストをご用意しております		サラトガクーラー	¥693
スタッフにお声がけください		シャーリーテンプル	¥693
ビール Birra		レモネード(ホット/アイス)	¥550
生ビール	¥1067	グリーンアップルフィズ	¥550
瓶ビール (中瓶)	¥770	グレープスカッシュ	¥550
ナストロ・アズッロ(小瓶)	¥715	サンペレグリノ(500ml)	¥880
ノンアルコールビール	¥462	カフェモカ(ホット/アイス)	¥660
焼酎 Japone Sake		はちみつラテ(ホット/アイス)	¥660
焼酎(麦・芋)	¥583	キャラメルラテ(ホット/アイス)	¥660
ウイスキー Whiskey		抹茶ラテ(ホット/アイス)	¥660
ロック、ソーダ、水、お湯	¥671	オレンジジュース	¥440
カクテル Cocktall		アップルジュース	¥440
ジントニック	¥671	グレープフルーツジュース	¥440
モスコミュール	¥671	ウーロン茶	¥330
スクリュードライバー	¥671	コーラ	¥440
キューバリバー	¥671	ジンジャーエール	¥440
カシスソーダ / オレンジ	¥671	コーヒー・紅茶(ホット/アイス)	¥440
カンパリソーダ / オレンジ	¥671		
スプモーニ	¥781	エスプレッソ	¥440
キール	¥880	カプチーノ	¥561
キール・ロワイヤル	¥1100	カフェラテ(ホット/アイス)	¥561

※すべて税込となります