

# *Lunch menu*



要予約コース

# Regalo Course レガーロコース

お一人様 ¥7,040 (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

本日のスープ

ペスカトーレ

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～

デザート盛合せ

食後のお飲み物

コーヒー【ホット・アイス】・エスプレッソ・カプチーノ・カフェラテ【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）

+¥220 はちみつラテ・カフェモカ・キャラメルラテ・抹茶ラテ

要予約コース

# 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

前菜9点盛り合わせ

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

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】・エスプレッソ・カプチーノ・カフェラテ【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）

+¥220 はちみつラテ・カフェモカ・キャラメルラテ・抹茶ラテ



# 要予約ランチ



# お重ランチ

3520円

法事後の会食や七五三のお祝いでのご利用がおすすめ



- 先付けミニサラダ
- スモークサーモンのクレープ
- プチトマトとパブリカのピクルス
- 鮮魚のカルパッチョ
- ベビーホタテと野菜のアヒージョ
- マッシュルームのピンチョス
- 生ハムのホットサンド
- スパニッシュオムレツ
- カジキマグロのブタネスカベンネ
- エビのカダイフリット
- 真鯛のポワレ アンチョビソース
- 牛ホ肉のパイ包み焼き
- ブライムビーフと恋する豚のトリュフ香るグリル
- チキンのガーリックライスづめロースト
- 3種のおしんこ寿司
- 食後の飲み物

# お子様お重ランチ

1650円

- ハンバーグ
- ナポリタン
- フライドポテト
- イタリアン前菜
- ライスコロッケ
- コンンスープ
- グラスデザート
- ソフトドリンク



かわいいメッセージプレート  
お付けできます☆



※+330円でデザート付きに変更することができます。食後のお飲み物と一緒に楽しみください  
内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます

# 冬季ランチメニュー

期間限定で、ランチの前菜とデザートは **ビュッフェ**にてご用意しております

以下からお好きなランチを選び、ビュッフェを心ゆくまでお楽しみください

## ① パスタ・ピッツァランチ ¥2,750

前菜&デザートビュッフェ

お好きなパスタ または ピッツァ  
裏面のチョイスメニューからお選びください

## ② スペシャルランチ ¥3,850

前菜&デザートビュッフェ

お好きなパスタorピッツァ  
裏面のチョイスメニューからお選びください

お好きなメイン

裏面のチョイスメニューからお選びください

※メニューは全て税込価格となっております

※ランチにドリンクはついておりません。単品または飲み放題メニューをご利用ください。

※パスタの大盛りは+¥550にて承ります。

※お料理は食べきれない量をお取りください。残した量が多い場合は、追加料金を頂戴しております

# 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

- A, マルゲリータ (トマトソース、モッツアレラ、バジル、グラナ)
- B, サルシッチャ (トマトソース、モッツアレラ、そら豆、サルシッチャ、グラナ)
- C, アスパラベーコン (モッツアレラ、グリーンアスパラ、ベーコン、グラナ)
- D, マリナーラ (チーズなし; トマトソース、オレガノ、ケッパー、オリーブ、ニンニク)
- E, クアトロフォルマッジオ      **スペシャル +¥620**      **ピッツァ +¥770**  
(モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴン、グラナ)
- F, 本日のおすすめピッツァ

## PASTA パスタ

- A, アマトリチャーナ    ベーコンと玉ねぎのトマトソーススパゲティ
- B, 桜海老と春キャベツのオイルスパゲティ
- C, たらこと大葉のスパゲティ
- D, 本日のおすすめパスタ

## MAIN メイン

スペシャルランチをご希望の方のみお選びください

- A, A3ランク国産牛リブロースのグリル    ぶどうのソース    **+¥1,960**
- B, 鱈と春野菜のワイン蒸し
- C, 豚肩ロースのグリル    パルサミコオレンジソース

※赤い数字は追加料金です。選ぶコースによって金額が異なります

# 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	¥688
瓶ビール (中瓶)	¥770
ナストロ・アズツロ(小瓶)	¥715
ノンアルコールビール	¥462

## 焼酎 Japone Sake

焼酎(麦・芋)	¥583
梅酒	¥583

## ウイスキー Whiskey

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

## カクテル Cocktail

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

サラトガクーラー	¥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
ブラッドオレンジジュース	¥770
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
ホットココア	¥440
ハーブティ	¥440

**おすすめ!**

ソフトドリンク飲み放題

お一人¥660

オレンジ、グレープフルーツ、アップル  
コーラ、ジンジャーエール、コーヒー、紅茶

※2時間制です  
同テーブル皆様でのご注文にて承ります

※すべて税込となります

# kids menu

ビュッフェのりょうりとピザかパスタがついてきます

3月限定

無料

※小学生までご利用いただけます

オレンジジュース

アップルジュース

ウーロンちゃ

コーラ

ジンジャーエール



ツナとマヨコーンのピッツア

コップ・お皿・エプロン・フードカッター  
ご用意しております！  
ご利用希望の方は  
お気軽にスタッフまでお声がけください



ミートソースドリア



ミートソースパスタ