

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



※写真はイメージです

前菜盛り合わせ

本日のスープ

ウニとカニのトマトクリームスパゲティ

帆立と海老のソテー エスニック風

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

下からお選びください

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)

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

前菜盛り合わせ

おまかせピッツア

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

下からお選びください

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)



※写真はイメージです



Salad Lunch

彩り野菜のサラダランチ

サラダ付きのランチです
好きなお料理を1品お選びください

ドレッシングチョイス

にんじん

にんじんの旨味が楽しめるさっぱりとした味わい

or

すりおろし野菜

玉ねぎやりんごが入った少し和風の味わい



新鮮な季節の野菜を

自家製ドレッシングでお楽しみいただけます

野菜は、千葉県内で採れたものも

ふんだんに使用しております

ドレッシングはテイクアウトでも販売しております

PIZZA ピッツァ

A, 【当店イチオシ】マルゲリータD.O.C ¥2,410

(トマトソース、水牛モッツアレラ、チェリートマト、バジル)

イタリアから空輸したフレッシュな状態の水牛モッツアレラを使用した、当店イチオシのみずみずしいピッツァ

B, マルゲリータ ¥1,980

(トマトソース、モッツアレラ、バジル)

一番ポピュラーなピッツァです

C, エスカリバーダ ¥1,980

(トマトソース、モッツアレラ、アンチョビ、パプリカ、茄子、玉ねぎ)

焼き野菜の風味とアンチョビがよく合います

D, スペツィアート ¥1,980

(モッツアレラ、ルッコラ、チョリソー)

ピリ辛なソーセージのった大人向けのピッツァ

E, クアトロフォルマッジオ ¥2,460

(モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴン、グラナ)

4種のチーズを使用した大人気ピッツァ 蜂蜜をかけてお召し上がりください

F, 日替わりピッツァ





PASTA パスタ 大盛り +¥550

- A, きのこと大葉のオイルスパゲティ ¥1,980
夏にぴったりのあっさりした一皿です
- B, 夏野菜とベーコンのトマトソーススパゲティ ¥1,980
野菜がしっかり楽しめる夏らしいパスタです
- C, ポークハムとほうれん草のクリームスパゲティ ¥2,070
クリームベースの食べやすいパスタです
- D, スモークサーモンとフレッシュトマトのスパゲティ ¥2,200
スモークサーモンとトマトの相性が抜群です
- E, 日替わりパスタ

ADDITION 追加メニュー

- 前菜3点盛合せ ¥980
野菜やお肉、魚介を使用したイタリアン前菜を日替わりでご用意しております
- スープ ¥440
野菜をベースにご用意しております
- 本日の鮮魚のカルパッチョ ¥650
新鮮なお魚を日替わりで楽しめます
- フライドポテト ¥460
大人から子供まで大人気のオーソドックスなポテトです
- 生ハムとモッツァレラ、プチトマトのカプレーゼ ¥660
フレッシュなチーズとトマトの相性が抜群です
- 鶏ときのこのアヒージョ ¥680
にんにくの香りが楽しめる男女ともに人気の前菜
- バケット (2枚) ¥150
アヒージョやパスタと一緒に召し上がりください
- ドルチェミスト (デザート盛合せ) ¥1,210
その日のデザートを盛合せでご用意しております
お誕生日などの場合は、メッセージ付きでご提供が可能です

そのほか、ピッツアやパスタ、カフェメニューも追加でお受けできます
スタッフにお声がけください





Special Lunch

スペシャルランチ

メインディッシュやデザートまでついた特別なランチです

¥3,850

前菜盛合せ

パスタorピッツァ

日替わりのものをご用意しております
どちらかお選びください

鶏もも肉のグリル

サラダ仕立て

本日のドルチェ

食後の飲み物

下からお選びください

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）



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	¥650
瓶ビール (中瓶)	¥950
ナストロ・アズッコ (小瓶)	¥990
ノンアルコールビール	¥775

焼酎 Japone Sake

焼酎(麦・芋)	¥590
---------	------

ウイスキー Whiskey

ロック、ソーダ、水、お湯	¥680
--------------	------

カクテル Cocktall

ジントニック	¥680
モスコミュール	¥680
スクリュードライバー	¥680
キューバリバー	¥680
カシスソーダ / オレンジ	¥680
カンパリソーダ / オレンジ	¥720
スパモーニ	¥720
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	¥650
シャーリーテンプル	¥650
レモネード(ホット/アイス)	¥650
グリーンアップルフィズ	¥650
グレープスカッシュ	¥650
ブラッドオレンジジュース	¥770
サンペレグリノ (500ml)	¥1100
カフェモカ(ホット/アイス)	¥750
はちみつラテ(ホット/アイス)	¥750
キャラメルラテ(ホット/アイス)	¥750
抹茶ラテ(ホット/アイス)	¥750
カプチーノ	¥580
カフェラテ(ホット/アイス)	¥580
ホットココア	¥550
ハーブティ	¥550

ランチドリンク

オレンジジュース	ALL ¥250
アップルジュース	
グレープフルーツジュース	
ウーロン茶	
コーラ	
ジンジャーエール	
コーヒー・紅茶(ホット/アイス)	
エスプレッソ	

※すべて税込となります

ランチアラカルト



ピッツァやパスタと一緒に楽しめる前菜をご用意しております



本日の鮮魚の
カルパッチョ ¥650

新鮮なお魚を日替わりで楽しめます

フライドポテト ¥460

大人から子供まで人気の
オーソドックスなフライドポテトです



生ハムとモッツァレラ
プチトマトのカプレーゼ
¥660

フレッシュなチーズと
トマトの相性が抜群です

鶏とぎのこのアヒージョ
¥680

にんにくの香りが楽しめる
男女ともに人気の前菜

※バケットはつきません



前菜盛合せ ¥980

本日のスープ ¥440

バケット (2枚) ¥150



カフェドルチェ



当店のパティシエ自慢のカフェメニュー。ランチ後にもおすすめです



フレンチトースト ココナッツキャラメルソース

シングル ¥420

ダブル ¥720

バニラアイスが乗った
ふわふわ食感の定番デザートです

※画像はダブルのフレンチトーストです



エスプレッソモカムース

¥460

ほろ苦いムースとカスタードを絡めて
お召し上がりください

ヨーグルトとブルーベリーの ミニパフェ

さっぱりとした
ヨーグルトのシャーベットを
パフェ風に仕上げました

¥460



アニマル クリームソーダ

女性やお子様にも大人気！フレーバーと動物が選べます☆

¥680 (税込)



あざらし



くま



うさぎ

フレーバー

6種類からお選びいただけます

メロンソーダ

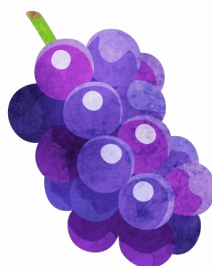
ストロベリーソーダ

ブルーハワイ

グレープソーダ

コーラ

アイスコーヒー



子供も大人も大好きな
クリームソーダが新登場☆

暑い夏にぴったりの
冷たいドリンクです！

Kids menu



ドリンク

ミニパフェ

コーンスープ

おすきなメイン

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

¥680 (税込)

小学生までご利用いただけます

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！

うらめんからすきなものをえらんでね☆



メインチョイスメニュー

4しゆるいからおえらびいただけます☆



マルゲリータ



ツナとマヨコーンのピッツア



ナポリタン



ミートソースパスタ

追加単品メニュー

お子様大好き♡

フライドポテト ¥460



クリームソーダ

¥680

スープ単品

¥220

ピッツア・パスタ単品

¥480

ミニパフェ単品

¥330

フレーバーと動物が選べます！
詳しくは別紙メニューをご覧ください

※全て税込価格です