



Lunch

Seasonal Spaghetti “季節のスパゲッティ”



豚ホホ肉と淡路産たまねぎ、
グリーンアスパラのトマトソース

Spaghetti with pork (Cheek, Awaji Onion and
Green Asparagus in Tomato sauce

¥1,180 (¥1,298税込)



桜海老と旬の青菜のペペロンチーノ
ドライトマト風味

Spaghetti with Sakura Shrimps and Seasonal Greens
in Garlic sauce with Dried Tomatoes

¥1,260 (¥1,386税込)



牛タンと新じゃが、スカモルツァチーズの
新緑野菜ジェノベーゼソース

Spaghetti with Beef Tongue, New Potatoes,
Scamorza Cheese and New Green Vegetables, Genovese sauce

¥1,420 (¥1,562税込)



真鯛とたらこ、春野菜のクリームソース

Spaghetti with Sea Bream, Cod Roe
and Spring Vegetables in Cream sauce

¥1,590 (¥1,749税込)



Set Menu “セットメニュー”

サラダセット ¥500 (¥550税込)

サラダ + ドリンク
Salad Set (with Salad & Drink)

デザートセット ¥550 (¥605税込)

デザート + ドリンク
Dessert Set (with Dessert & Drink)

サラダ・デザートセット ¥600 (¥660税込)

サラダ + デザート + ドリンク
Salad & Dessert Set
(with Salad, Dessert & Soft Drink)

- ・ドリンク、デザートは右記よりお選びください。
- ・サラダは季節によってかわります。

・ Choose a drink from the list on the right. Choose a dessert from the list on the right.
・ Salad depends on the season.

Drink “セットドリンク”

- ・ コーヒー (ホット/アイス)
Coffee (Hot / Iced)
- ・ カモミール
Chamomile Tea
- ・ カフェラテ (ホット/アイス)
Cafe Latte (Hot / Iced)
- ・ オレンジジュース
Orange Juice
- ・ 紅茶 (ホット/アイス)
Tea (Hot / Iced)
- ・ ジンジャーエール
Ginger Ale

ドリンクはプラス¥200 (¥220税込) で
アルコールに変更できます。
アルコールドリンクメニューよりお選びください。
Substitute the Set's Drink with an alcoholic beverage
for an additional ¥220.

Dessert “セットデザート”

- ・ 定番! ティラミス
Classic Tiramisu
- ・ 沖縄黒糖のパンナコッタ
Panna Cotta with Okinawa Brown Sugar
- ・ 季節のドルチェ (スタッフにお尋ねください)
Seasonal Dessert (Please ask your server)
- ・ 本日のジェラート (スタッフにお尋ねください)
Today's Gelato (Please ask your server)

Spaghetti “スパゲッティ”

ミートソース “ボローニャ風”
Meat Sauce "Bolognese" ¥1,150 (¥1,265 税込)

トマトのマリナーラソース
Tomato Marinara Sauce ¥1,200 (¥1,320 税込)

キャベツとアンチョビの
ペペロンチーノ
Aglia Olio e Peperoncino with Cabbage & Anchovy ¥1,320 (¥1,452 税込)

ベーコンと玉ネギの辛口トマトソース
“アマトリチャーナ”
Spicy Tomato Sauce with Bacon & Onion "Amatriciana" ¥1,320 (¥1,452 税込)

ベーコンのカルボナーラ
Carbonara with Bacon ¥1,420 (¥1,562 税込)

活あさりの白ワインソース
White Wine Sauce with Fresh Clams ¥1,480 (¥1,628 税込)

モッツアレラチーズと揚げ茄子の
トマトソース
Tomato Sauce with Mozzarella & Deep-fried Eggplant ¥1,500 (¥1,650 税込)

イカ墨の極み
Ultimate Squid Ink ¥1,520 (¥1,672 税込)

魚介のトマトソース
“ペスカトーレロッソ”
Tomato Sauce with Seafood "Pescatore" ¥1,680 (¥1,848 税込)

北海道産帆立とズッキーニの
レモンクリーム
Lemon Cream with Hokkaido Scallops & Zucchini ¥1,790 (¥1,969 税込)

Pici “ピチ” トスカーナの極太麺生パスタ

小海老の辛口トマトソース“アリオオーネ”
Spicy Tomato Sauce with Small Shrimps "Aglione" ¥1,500 (¥1,650 税込)

Fettuccine “フェットチーネ” 平打ち生パスタ

生ハムときのこのクリームソース
Fettuccine Cream Sauce with Prosciutto & Mushroom ¥1,580 (¥1,738 税込)

食物アレルギーをお持ちの方は係りの者までお申し付けください Please notify your server of any food allergies.

パスタ大盛り ¥250 (¥275 税込) Large Portion Pasta ¥250 (¥275 incl. tax)

パスタ変更 スパゲッティに変更は 無料、その他パスタに変更は ¥200 (¥220 税込) Change Pasta ¥200 (¥220 incl. tax)

Alcoholic Drinks “アルコール ドリンク”

単品 all ¥600 (¥660 税込)

サッポロ 生ビール グラス
Sapporo Draft Beer glass

ハイボール
High Ball

ジンジャーハイボール
Ginger High Ball

スパークリングワイン(グラス)
PALADIN プロセッコ ミッレジマート エクストラ ドライ DOC
PALADIN Prosecco Millesimato Extra Dry DOC (Sparkling Wine)

白ワイン(グラス)
LENOTTI ソアーヴェ クラッシコ DOC
LENOTTI Soave Classico DOC (White Wine)

赤ワイン(グラス)
Uggiano キアンティ DOCG
Uggiano Chianti DOCG (Red Wine)

Tea Time 15:00 - 17:00

ティータイム

Dessert & Drink Set ¥780

デザート&ドリンクセット

(¥858税込)

ドリンク、デザートは下記よりお選びください。

Choose drink and dessert from the list below.

Dessert “セットデザート”

定番! ティラミス

Classic Tiramisu

沖縄黒糖のパンナコッタ

Panna Cotta with Okinawa Brown Sugar

季節のドルチェ (スタッフにお尋ねください)

Seasonal Dessert (Please ask your server)

本日のジェラート (スタッフにお尋ねください)

Today's Gelato (Please ask your server)

Soft Drinks “ソフトドリンク”

エスプレッソ

Espresso

¥450 (¥495税込)

アイスティー

Iced Tea

¥490 (¥539税込)

コーヒー (ホット/アイス)

Coffee (Hot / Iced)

¥490 (¥539税込)

オレンジジュース

Orange Juice

¥490 (¥539税込)

カフェラテ (ホット/アイス)

Cafe Latte (Hot / Iced)

¥520 (¥572税込)

ブラッドオレンジジュース

Blood Orange Juice

¥520 (¥572税込)

ダーゼリン

Darjeeling Tea

¥490 (¥539税込)

ジンジャーエール

Ginger Ale

¥490 (¥539税込)

カモミール

Chamomile Tea

¥490 (¥539税込)

イタリアンレモネード

Italian Lemonade

¥520 (¥572税込)