

LUNCH MENU

すべてのコースにソフトドリンクビュッフェがついております。
お好きなドリンクをビュッフェカウンターよりお取りください。
*All courses come with a soft drink buffet.
Please pick up your favorite drink from the buffet counter.*

LUNCH COURSE A

Weekday 3,000yen~
Weekend 3,300yen~

前菜 / 選べるメインディッシュ / ドルチェ
Appetizer / Main Dish / Dolce

Appetizer	フリッタータ <i>Frittata</i>
	アフェタートミスト <i>Affettato Misto</i>
	鳥とごぼうのレムラード <i>Chicken and Burdock Root Remoulade</i>
	魚介のセビーチェ <i>Seafood Ceviche</i>
	本日の前菜 <i>Today's Appetizer</i>

Main Dish ○下記より一つお選びください
Please choice some one main dish

Pasta	タコとセロリのラグーパス (ショートパスタ) <i>Octopus Ragu Pasta (short pasta)</i>	大盛り +¥300
	桜エビと九条ネギのアーリオ・オーリオ <i>Aglio e Olio with Dried Sakura Shrimp and Kujo Negi</i>	大盛り +¥300
	ボロネーゼとモッツァレラのラザニア <i>Lasagna, Bolognese with Mozzarella</i>	+¥300

Pizza	ピッツア ジェノベーゼ コン トンノ (ジェノベーゼ ツナ) <i>Pizza Genovese Con Tutto (Genovese Sauce Tuna)</i>	+¥300
	ピッツア マルゲリータ (モッツァレラ バジル トマトソース) <i>Pizza Margherita (Mozzarella Basil Tomato sauce)</i>	+¥300

Fish	鰯の香草パン粉焼き サルサボモドーロ <i>Herb-Crusted Spanish Mackerel with Salsa Pomodoro</i>	+¥700
------	--	-------

Meat	国産豚 グリッリア <i>Grilled Domestic Pork</i>	+¥700
	子羊 グリッリア <i>Grilled Lamb</i>	+¥1,200
	米国産プライムビーフ アッロースト <i>Grilled Domestic Beef fillet</i>	+¥1,500

Sauce ○肉料理をお選びの方は下記より一つお選びください
If you chose meat dish.
Please choice one from the options below.

バルサミコソース/レフオールソース/アンチョビソース
Balsamic Sauce/Horseradish Sauce/ Anchovy Sauce

Dolce トスカーナ風 メリンガータ
Meringata

LUNCH COURSE B

Weekday 4,000yen~
Weekend 4,300yen~

前菜 / 選べるパスタ / 選べるメインディッシュ / ドルチェ
Appetizer / Pasta / Main Dish / Dolce

Appetizer	フリッタータ <i>Frittata</i>
	アフェタートミスト <i>Affettato Misto</i>
	鳥とごぼうのレムラード <i>Chicken and Burdock Root Remoulade</i>
	魚介のセビーチェ <i>Seafood Ceviche</i>
	本日の前菜 <i>Today's Appetizer</i>

Pasta ○下記より一つお選びください
Please choice some one main dish

Pasta	タコとセロリのラグーパス (ショートパスタ) <i>Octopus Ragu Pasta (short pasta)</i>
	桜エビと九条ネギのアーリオ・オーリオ <i>Aglio e Olio with Dried Sakura Shrimp and Kujo Negi</i>
	ボロネーゼとモッツァレラのラザニア <i>Lasagna, Bolognese with Mozzarella</i>

Main Dish ○下記より一つお選びください
Please choice some one main dish

Fish 鰯の香草パン粉焼き サルサボモドーロ
Herb-Crusted Spanish Mackerel with Salsa Pomodoro

Meat	国産豚 グリッリア <i>Grilled Domestic Pork</i>
	子羊 グリッリア <i>Grilled Lamb</i>
	米国産プライムビーフ アッロースト <i>Grilled Domestic Beef fillet</i>

Sauce ○肉料理をお選びの方は下記より一つお選びください
If you chose meat dish.
Please choice one from the options below.

バルサミコソース/レフオールソース/アンチョビソース
Balsamic Sauce/Horseradish Sauce/ Anchovy Sauce

Dolce トスカーナ風 メリンガータ
Meringata

LUNCH COURSE C

Weekday 6,000yen~
Weekend 6,300yen~

前菜 / 選べるパスタ / 魚料理 / 選べる肉料理 / ドルチェ
Appetizer / Pasta / Fish Dish / Meat Dish / Dolce

Appetizer	フリッタータ <i>Frittata</i>
	アフェタートミスト <i>Affettato Misto</i>
	鳥とごぼうのレムラード <i>Chicken and Burdock Root Remoulade</i>
	魚介のセビーチェ <i>Seafood Ceviche</i>
	本日の前菜 <i>Today's Appetizer</i>

Pasta ○下記より一つお選びください
Please choice some one main dish

Takoとセロリのラグーパス (ショートパスタ)
Octopus Ragu Pasta (short pasta)

Fish	桜エビと九条ネギのアーリオ・オーリオ <i>Aglio e Olio with Dried Sakura Shrimp and Kujo Negi</i>
	ボロネーゼとモッツァレラのラザニア <i>Lasagna, Bolognese with Mozzarella</i>

Fish 鰯の香草パン粉焼き サルサボモドーロ
Herb-Crusted Spanish Mackerel with Salsa Pomodoro

Meat ○下記より一つお選びください
Please choice some one main dish

国産豚 グリッリア
Grilled Domestic Pork

Meat	子羊 グリッリア <i>Grilled Lamb</i>	+¥500
	米国産プライムビーフ アッロースト <i>Grilled Domestic Beef fillet</i>	+¥800

Sauce ○肉料理をお選びの方は下記より一つお選びください
If you chose meat dish.
Please choice one from the options below.

バルサミコソース/レフオールソース/アンチョビソース
Balsamic Sauce/Horseradish Sauce/ Anchovy Sauce

Dolce トスカーナ風 メリンガータ
Meringata

ドリンクビュッフェはすべてのコースについております。
お好きなドリンクをビュッフェにてお取りください。

*A drink buffet is included with all courses.
Enjoy your favorite drinks at the buffer*

スパークリングワインを含むアルコールフリーフロー
90分制 (L.O.70分)
Alcohol free flow including sparkling wine

スパークリングワインを含むアルコールフリーフロー
120分制 (L.O.100分)
Alcohol free flow including sparkling wine

お子様用ドリンクバー (パン付き)
Kids only drinks at the buffer

お子様用単品メニュー (ドリンクバー付き)
Kids Menu

- ・ ポロネーゼパスタ 2000
- ・ カルボナーラ 2000
- ・ ハーフラザニア 1500
- ・ ピザ マルゲリータ 2400
- ・ ピザ クワトロフォルマッジ 2400
- ・ ピザ ソーセージとコーン 2400
- ・ フライドポテト 800

^
※フライドポテトのみのご注文はドリンクバーは付きません。
ご了承くださいませ。

ALCOHOL MENU

BEER

プレミアムモルツ香るエール 900
Premium Malts "Kaoru Ale"

GLASS WINE

ラルス スプマンテ ブリュット (スパークリング) 1,000
Larus Spumante Brut (Sparkling)

ローランペリエ・ラ・キュヴェ ブリュット (シャンパニュ) 1,600
Laurent Perrier La Cuve Brut

セニヨリオ・デ・オルガス (赤・白) 800
Senorio de Orgaz (Red / White)

THE
PENTHOUSE
with weekend terrace

BOTTLE WINE

ラルス スプマンテ ブリュット (スパークリング) 5,800
Larus Spumante Brut (Sparkling)

ローランペリエ・ラ・キュヴェ ブリュット (シャンパニュ) 10,800
Laurent Perrier La Cuve Brut

セニヨリオ・デ・オルガス (赤・白) 3,800
Senorio de Orgaz (Red / White)

COCKTAIL

ウイスキー：ソーダ/ ジンジャエール 800
Whiskey : Soda / Ginger Ale

ジン：ソーダ / ジンジャエール / トニック 800
Gin : Soda / Ginger Ale / Tonic

ウォッカ：ソーダ/ ジンジャエール/ トニック 800
Vodka : Soda / Ginger Ale / Tonic

カシス：オレンジ/ ソーダ/ ウーロン茶 800
Cassis : Orange / Soda / Oolong Tea