

Lunch Set Menu

Mon 08/01 - Fri 08/19

前菜の盛合せ + パン

+

パスタ(フェデーリニ) ふつう 100g 大盛り 130g (+100 yen)
お料理により、ご提供が前後する場合がございます

1. 釜揚げシラスとオレガノの
トマト・ソース (マリナーラ) yen (税込)
< ニンニク 鷹の爪 オリーブ・オイル 使用 > 1,100
2. ベーコンとキャベツの
ペペロンチーノ
< ニンニク 鷹の爪 オリーブ・オイル > 1,200
3. ツナとズッキーニの
レモン・クリーム・ソース 1,300
< 生クリーム 粉チーズ ブラック・ペッパー >
4. 期間限定 冷製プッタネスカ 1,300
< トマト アンチョビ 黒オリーブ ケッパー >
茹で時間が長い為、若干お時間を頂きます。

+

本日のドルチェ

5. ゴージャス・ランチ・プラン 2,500 yen
- ・前菜の盛合わせ + パン
 - ・スープ
 - ・季節のパスタ
 - ・本日のお肉料理
 - ・ドルチェ盛合わせ
- (前日までの
予約制です)

オプション：上記メニューの追加オプションです。
単品でのご注文はご容赦ください。(税込)

カフェ 各300 yen

- ・ コーヒー
- ・ ココア
- ・ カフェラテ
- ・ 紅茶 (アイスも出来ます)
- ・ エスプレッソ

ソフトドリンク

- ・ 人参/リンゴのミックスジュース
- ・ ノンアルコールビール 400 yen
- ・ オレンジジュース
- ・ ジンジャエール(甘口・辛口) 各300 yen

アルコール類

- ・ キリン ハートランド 500 yen ~~700 yen~~
- ・ 本日のおすすめワイン(泡、白、赤) 500 yen

Lunch Set Menu

Mon 08/01 - Fri 08/19

Pasta

No.1 - 4 Pasta Fedelini: Regular 100g or Large 130g (+100 yen)
Kindly understand that we may not be able to searve
all the dishes together

Starter (Appetizer Assortment) + Bread

+

yen (tax-inclusive)

1. Boiled Whitebait (baby sardine)
& Oregano with Tomato sauce
(garlic red hot pepper & black pepper) 1,100
2. Peperoncino 1,200
with Bacon & Cabbage
(garlic red hot pepper & black pepper)
3. Tuna & Zucchini 1,300
with Lemon Cream Sauce
(whipped cream grated cheese black pepper)
4. Cold Puttanesca 1,300
(Tomatoes Anchovy Black Olives Capers)
allow us to take 10 - 15 minutes to searve

+

Today's Dessert

5. Gorgeous Lunch Plan 2,500
- Appetizer Assortment & Bread
 - Today's Soup
 - Seasonable Pasta
 - Carnet (Meat dish of the Day)
 - Dolce Misto (Dessert Assortment)
- (request
until
the
previous
day)

in addition to menu above:

Soft Drink

- ・ Coffee 300 yen each
- ・ Alcohol-free Beer 400 yen
- ・ Cocoa
- ・ Caffé Latte
- ・ Tea (Hot/Iced)
- ・ Espresso
- ・ Carrot & Apple Mixed Juice
- ・ Ginger Ale (sweet or dry)
- ・ Orange Juice

Beer & Wine

- ・ KIRIN Heartland Draft 500 ~~700~~ yen
- ・ Glass Wine of the day 500 yen