

Lunch Set Menu

Mon 12/20 - Fri 01/07

前菜の盛合せ + パン

+

No.1-3 パスタ(フェデーニ) ふつう 100g 大盛り 130g (+100 yen)

No.4 は大盛り不可。 お料理により、ご提供が前後する場合がございます

yen (税込)

1. ツナとケッパー、黒オリーブの
トマト・ソース 1,100
＜ニンニク アンチョビ 鷹の爪 各少々 使用＞
2. 鶏ひき肉と白菜の
ペペロンチーノ 1,200
＜ニンニク 鷹の爪 オリーブ・オイル＞
3. 小エビの
バジル・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. 特製ラザニア (限定) 1,300
＜牛肉 豚肉 生クリーム チーズ 麺に卵を使用＞
焼き上がりに10～15分ほどお時間を
頂く場合がございます。

+

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

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
- ・オレンジジュース 400 yen
- ・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 12/20 - Fri 01/07

Pasta

No.1 - 3 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. Tuna, Capers & Black Olives
with Tomato sauce 1,100
(using a little each of garlic, anchovy & red hot pepper)
2. Peperoncino 1,200
with Ground Chicken
& Chinese Cabbage (napa)
(garlic, red hot pepper & black pepper)
3. Shrimps 1,300
with Basil Cream Sauce
(whipped cream, grated cheese & black pepper)
4. Lasagna (limited quantity) 1,300
(with beef, pork, cheese & whipped cream)
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)

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