

平日ランチSet

きほんセット (税込¥1,382)

★印お選びください

きほん+デザート(税込¥1,706)

Aランチ ¥1,280

サラダ・パン付き

★パスタ又はピッツァ

★ランチドリンク

Bランチ ¥1,580

サラダ・パン付き

★パスタ又はピッツァ

★デザート★ランチドリンク

色々付いてるお得なセット (税込¥2,462)

Cランチ ¥2,280

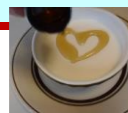
サラダ・パン・本日のスープ・前菜付き

★パスタ又はピッツァ

★デザート

★ランチドリンク

デザート



・しあわせプリン

・マンゴープリン **季節限定!**

NEW・バスク風チーズケーキ

・シャーベット(瀬戸内レモン)

・チョコラータ

・バニラアイス

ランチドリンク

●ホットコーヒー

●紅茶

●ハーブティー
(レモングラスとミントのブレンド)

●ホットウーロン茶

●アイスコーヒー

●ホットカフェラテ **+¥150**

●アイ스티ー

●オレンジジュース

●アイスウーロン茶

●カルピス

●山ぶどうソーダ

●コーラ

●アイスカフェラテ **+¥150**

●ジンジャエール

↑ランチドリンク…一杯¥150でおかわりできます🍀

(※アイスカフェラテ…一杯¥250でおかわりできます🍀)

パスタ

🍷 チーズの苦手な方は
注文時にお伝えください

本日のおすすめパスタ

季節限定

「焼きナスとしらす」のペペロンチーノ **+200**

大葉とみょうが添え (季節限定、旬のナスが香味野菜との相性抜群です!)

「明太子」と青野菜のオイルソース
(無着色のたらこを使った塩味スパゲッティ。)



🍷 「アマリチャーナ」ベーコンと玉ねぎのトマトソース
(玉ねぎの甘味にベーコンの旨みが加わったトマトソースのスパゲッティ)



🍷 「カルボナーラ」炭焼職人風
(濃厚なクリームソース。仕上げに黒コショウの香り。)

🍷 「ポモドーロ」のスパゲッティ、ヴェスビオ山風
(シンプルなおトマトソースにバジリコ・モッツァレラチーズを絡めて。)

🍷 「ミートソース」のスパゲッティ、ポローニャ風
(丸一日煮込んで一晩寝かせ、肉の旨みを引き出したミートソース)



🍷 「ガンベロ・ロツソ」海老のトマトクリームソース **+¥100**
(人気のパスタがランチメニューに仲間入り!)

🍷 「ナポリタン」 **+¥100**
(ソーセージ、ベーコン、玉ねぎ、マッシュルームにケチャップ。)

広島産「大粒かき」と青菜のクリームソース **+300**
(大人気で通年メニューとなりました。ふりふりのかきをたっぷり! やみつきです!)

あさりとムール貝のトマトソーススパゲッティ **+¥200**
(活あざりとムール貝の旨み、本場イタリアの味。)

生うにのクリームソース スパゲッティ **+¥400**
(生うにをふんだんに使い、溶け込んだソースが風味たっぷり)

「ベスカトーレ」魚貝たっぷりトマトスパゲッティ **+¥500**
(魚貝の旨みが溶け込んだソースとパスタの贅沢な一品。)

パスタの大盛 ¥200

糖質55%OFF生麺(平麺)に変更 ¥150

とっても美味しい生麺です😊

他の糖質オフめんと比べてみてください!!
まずかつたらお代はいりません!

ピッツァ

本日のおすすめピッツァ

季節限定

「ハイジ」のピッツァ **+200**

(香りとうまみのラクレットチーズがたっぷりトロ〜! トマトソースなし。)

「マルゲリータ」
(バジリコ・モッツァレラチーズ・トマトソース)



「チチニエリ」
(しらす・にんにく・オレガノ・モッツァレラチーズ・トマトソース)

「のり&明太子&チーズ」トマトソースなし
(明太子・きざみのり・モッツァレラチーズ)

「クアトロ」トマトソースなし **+200**
(ゴルゴンゾーラ・グリュイエール・バルミジャーノ・モッツァレラチーズ・ブチマト)

「バンビーノ」 **+¥100**
(海老・ソーセージ・モッツァレラチーズ・トマトソース)

☆ピッツァ・パスタ、お持ち帰りできます☆

おすすめ! 本日のスープ

🍷 焼きトウモロコシの冷たいスープ
Sサイズ¥400 Mサイズ¥600
(地元産のとうもろこしを焼いてからスープにしました。濃厚です!)



天使のほっぺ
マルミッタパンケーキ

平日限定①13:00~(焼き時間20分かかります)

②13:30~

1枚¥450 2枚¥780

※パンケーキ人気ですのご予約がおすすめです!