

# ランチSet ★印お選びください

A=きほんのセット

A+選べるデザート

B+前菜・スープ付き

**Aランチ** ¥1,380  
(税込¥1,518)

- 彩りサラダ&パン
- ★パスタ又はピッツァ
- ★ランチドリンク

**Bランチ** ¥1,730  
(税込¥1,903)

- 彩りサラダ&パン
- ★パスタ又はピッツァ
- ★デザート
- ★ランチドリンク

**Cランチ** ¥2,580  
(税込¥2,838)

- 彩りサラダ&パン
- 前菜盛合せ
- 本日のスープ
- ★パスタ又はピッツァ
- ★デザート
- ★ランチドリンク

## 本日のスープ

### ”地元野菜たっぷり”具たくさんミネストローネ

地元の野菜をふんだんに使い煮込みました。 Sサイズ¥330  
温かいトマトベースの「野菜を食べる」スープ。 Mサイズ¥660

パスタの大盛 +¥220  
(ゆであげ普通230g  
大盛330g)

糖質55%OFF麺(平面)に変更 +¥165



どのソースにも合う美味しい生麺です◎  
<小麦由来の食物繊維>

人気No.1!

## バテシエ特製デザート&アイス

しあわせプリン



バスク風  
チーズケーキ



【カカオ64%】  
大人の  
ガトーショコラ



バニラアイス



季節のジェラート  
【いちご】



## ドリンク

- ホットコーヒー
- 紅茶
- ハーブティー
- ホットウーロン茶
- ホットカフェラテ+¥165

- アイスコーヒー
- アイスティー
- アイスウーロン茶
- アイスカフェラテ+¥165

- オレンジジュース
- カルピス
- コーラ
- ジンジャエール
- 山ぶどうソーダ

↑ランチセットご注文のお客様2杯目のドリンク追加¥165(カフェラテ¥275)

●小学生以下のお子様「Kids'ドリンク」 ¥165 (高さの低いコップに入れてお持ちします)

## パスタ

チーズの苦手な方 🍷 注文時にお伝えください

おすすめNo.1!

### 「ペスカトーレ」

漁師風+330

(数種類の魚介のうまみと  
トマトソースが相性◎  
当店の名物。迷ったらコレッ!)  
天使の海老追加1尾+220



### 「春キャベツとしらす」の ペペロンチーノ+110

(春キャベツの甘味に  
ガーリックのkokoroとシラスの  
塩味を合わせます。)



季節限定

### 「明太子と青菜」の オイルソース

(モンドセレクション7年連続  
金賞受賞の無着色明太子!  
塩味スパゲッティ。)



### 「ガンベロ」

#### 海老のトマトソース

(老若男女問わず、  
人気No.1のパスタ!  
ガンベロはイタリア語でエビ。)



### 「カルボナーラ」

#### 温玉のせ・炭火職人風

(地元小久保ファームさんの新鮮卵。  
濃厚なクリームソースに温泉卵を  
混ぜておめしあがりください。)



### 「ミートソース」

#### ボローニャ風

(丸一日煮込んで一晩おかせ  
うまみを引き出した  
本場ボローニャ地方のミートソース。)



### 「生うに」の クリームソース+550

(ミョウバン不使用の上質な  
生うにをふんだんに使います。  
うにが溶け込んだソースが絶品!)



うにたっぷり

## ピッツァ

「ハイジ」+110  
とろ〜りラクレット

(アルプスの少女が食べていた  
kokoroのあるラクレットチーズと  
モッツァレラ、ロースハム。)



人気No.1ピッツァ

トマトソースなし

「マルゲリータ」  
王道のナポリピッツァ

(バジリコ、モッツァレラ、  
トマトソース。)



「チチニエリ」  
ナポリ定番しらすピッツァ

(シラス、ガーリック、モッツァレラ、  
トマトソース。  
チチニエリはイタリア語でシラス。)



## ピッツァチーズ増量

+330



ピッツァ・パスタ・デザート  
お持ち帰りできます

ハイボール各種、生レモンサワー、  
生ビール、瓶ビール、  
スパークリングワイン、赤・白ワイン、  
日本酒  
ご用意あります。