

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 ¥1,450
(税込¥1,595)

- 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 ¥1,800
(税込¥1,980)

- 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 ¥2,680
(税込¥2,948)

- 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

(↑Cデザート無し¥300引き)

本日のスープ



”焼とうもろこしの”冷たいスープ

採れたてのとうもろこしを焼いてから濃厚なスープにしました。

Sサイズ ¥440
Mサイズ ¥660

パスタの大盛 +¥300
(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>

パテシエ特製デザート&アイス

しあわせプリン



人気No.1!

バスク風
チーズケーキ



【カカオ55%】
ガトーショコラ



バニラアイス



季節のジェラート
【瀬戸内レモン】



季節限定

大人の
抹茶シフォン



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

- アイスコーヒー
- アイスティー
- アイスウーロン茶
- オレンジジュース

- カルピス
- コーラ
- ジンジャエール
- グレープフルーツジュース

季節限定

↑ランチセットご注文のお客様2杯目のドリンク追加¥165

●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!

漁師風
「ペスカトーレ」
+440

(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!)



「焼きなす」とシラスの
ペペロンチーノ +110

みょうが・大葉添え

(夏の間だけの限定パスタ。
丁寧に焼いたナスが優しい味わい。)

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

(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
コクのあるラクレットチーズと
モッツアレラ、ロースハム。)



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、モッツアレラ、
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、モッツアレラ、
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・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。