

# 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** ¥1,550  
(税込¥1,705)

- 彩りサラダとパン
- ★パスタ又はピッツア
- ★ランチドリンク

**Bランチ** ¥1,900  
(税込¥2,090)

- 彩りサラダとパン
- ★パスタ又はピッツア
- ★デザート又はアイス
- ★ランチドリンク

**Cランチ** ¥2,680  
(税込¥2,948)

- 彩りサラダとパン
- 前菜盛合せ
- 本日のスープ
- ★パスタ又はピッツア
- ★デザート又はアイス
- ★ランチドリンク

## 本日のスープ

北海道産“かぼちゃの”温かいポタージュ



えびすかぼちゃの  
ホックリしたやさしい甘さ

Sサイズ ¥495  
Mサイズ ¥880

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>

自家製デザート

人気No.1!  
しあわせプリン



バスク風  
チーズケーキ



季節限定  
ティラミス



【カカオ55%】  
ガトーショコラ



アイス

バニラアイス



洋梨とバニラ  
アイスあい盛り



季節限定

洋梨(ラフランス)の  
アイス



アフォガート  
バニラ+エスプレッソ



- ホットコーヒー
- 紅茶
- ハーブティー(レモングラスMIX)
- 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
- アイスカフェラテ+¥220

- カルピス
- コーラ
- ジンジャエール
- 炭酸水

※ランチセットご注文のお客様2杯目のドリンク追加¥165 カフェラテは¥385

●単品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!

魚介たっぷり!  
「ペスカトーレ」  
+550

(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!)



広島産「かき」の  
スパゲッティ+330  
(毎年秋冬限定の  
軽いクリームパスタ)



季節限定

季節限定

あつあつ!  
「ペネグラタン」  
えび 帆立 ベーコン きのこと  
(自家製ベシャメルソースの  
優しい味が毎年人気!) +330



「明太子と青菜」の  
オイルソース  
(モンドセレクション10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!)



## ピッツア

「ハイジ」+220  
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。)

人気No.1ピッツア



トマトソースなし

「マルゲリータ」  
王道のナポリピッツア  
(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ア  
(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。)



ピッツア・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。