

# 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** ¥1,681  
(税込¥1,850)

- 彩りサラダとパン
- ★パスタ又はピッツァ
- ★ランチドリンク

糖質55%OFF麺(平麺)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>

**Bランチ** ¥2,136  
(税込¥2,350)

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

パスタの大盛 +¥300  
(ゆであげ普通230g  
大盛330g)

**Cランチ** ¥3,000  
(税込¥3,300)

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

(↑Cデザート無し¥300引き)

季節限定

+220  
「いちごの  
シフォンケーキ」



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 Sサイズ¥495  
ホックリしたやさしい甘さ Mサイズ¥880

本日のスープ

自家製  
デザート



アイス



ドリンク

- ホットコーヒー
- アイスコーヒー
- カルピス
- 紅茶
- アイスティー
- コーラ
- ハーブティー(レモングラスMIX)
- りんごジュース
- ジンジャエール
- ホットウーロン茶
- オレンジジュース
- 炭酸水
- アイスウーロン茶
- グレープフルーツジュース
- アイスカフェラテ +¥220

※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

🍷「ガンベロ」  
海老のトマトソース  
(ぶりぶり海老の人気パスタ!  
ガンベロはイタリア語でエビ。)



🍷「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。)



「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。)



🍷「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。  
仕上げに黒コショウをかけます。)



季節限定

🍷 広島産「かき」の  
スパゲッティ +440  
(毎年秋冬限定の  
軽いクリームのパスタ)



季節限定

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



人気No.1

うにたっぷり!  
「生うに」のクリーム  
ソース +550  
(上質なうにが溶け込んだ  
ソースが絶品!)



数量限定

🍷 魚介たっぷり!  
「ペスカトーレ」+660  
(数種類の魚介のうまみとトマト  
ソースの相性◎一度食べたら  
人気の理由がわかります!)



## ピッツァ

🍷 「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  
(茨城県産シラス、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。)



人気No.1

🍷 「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  
モッツァレラ、ロースハム。)



トマトソースなし



ピッツァ・パスタ・デザート等  
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。