PRANZO

11:00~14:00

All of Lunch plate are included homemade soup, a bread and a drink.



INSALATAサラダプレート

Fresh Vegetable Salad platter

新鮮野菜のサラダプレート 各1,250

旬の新鮮野菜をたっぷり盛り込んだヘルシープレート。

*下記のメニューからメインをお選びくださ

Italian omlette **自家製オムレツ**

Pork ham

国産豚のポルケッタ

Deep Fried Fish ・東北産白身魚のフライ





Today's pasta

本日のおすすめパスタ シェフのスペシャルパスタ。内容はスタッフにお尋ね下さい。 1,280

"Pasta Peperontino" with Octopus & Arugula

気仙沼産タコとルッコラのペペロンチーノ 新鮮な旨味たっぷりのタコ。シンプルなペペロンチーノで。

1,250

Pasta Bolonese with Pork,Tomato sauce & Mashrooms

たっぷりキノコの自家製ボロネーゼ トンナレッリ 1,350 じっくり煮込んだ豚肉とたっぷりキノコの自家製ミートソースをモチモチの生麺で。

Cream sauce Pasta with Oystar and Seawood

牡蠣と生のりのクリームソース トンナレッリ プリプリの牡蠣と風味豊かな生海苔のクリームソース。

1,400

"Venetian Pescatora" Seafoods pasta (rosso or bianco)

ヴェネツィア風魚介のペスカトーレ (ロッソ or ビアンコ) 1,890 魚介の旨味たっぷりのパスタ。トマトソース、オイルベースをお選び頂けます。

CARNE お肉料理

Beaf Cutlet

国産仔牛のミラノ風カツレツ ミルキーで柔らかな身質の仔牛肉のトマトソースカツレツ。



SET GERATO

If you add 250 yen, we will serve Gerato +**250 でジェラートが付けられます。** (内容はスタッフまで) ※セットのジェラートはランチをご注文された お客様に限らせていただきます。

DRINK MENU

Coffe(hot/ice)

コーヒー(ホット or アイス)

Tea(hot/ice)

紅茶 (ホット or アイス)

Peach tea(hot/Ice)

ピーチティー (ホット or アイス)

オレンジジュース

Grapefruits juice

グレープフルーツ亅



If you add 150 yen, we will serve salad. +¥150 でグリーンサラダが付けられます。



DOLCE SET 980YEN

ドルチェとドリンクのお得なセットメニュー (13:00~17:00~限定)

Tiramisu classico ティラミス クラシコ

滑らかなマスカルポーネチーズを使った定番デザート。

Torte Chocolata トルタ チョコラータ 濃厚なチョコレートケーキ。



DRINK MENU



Panna cotta クラシックパンナコッタ 季節のフルーツソース

純正の生クリーム100%のプリン。 ゼラチンを使わないクラシックな作りです。 Coffe(hot/ice) コーヒー(ホット or アイス)

CafeLatte(hot/ice) カフェラテ (ホット or アイス)

EnglishTea(hot/ice) 紅茶 (ホット or アイス)

ChamomileTea(hot/ice) カモミールティー(ホット)

Peach tea(hot/Ice) ピーチティー (ホット or アイス)

Orange juice オレンジジュース

Grapefruits juice グレープフルーツ J

+100YEN

Gelato

ジェラート盛り合わせ

ジェラート3種の盛り合わせ。 内容はスタッフまでお尋ねください。 ※ジェラートのセットは+100円でお承りしております。

