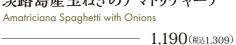


淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ





ボロネーゼ Bolognese Spaghetti

1,290(稅込1,419)



スモークサーモントラウトとレモンの クリームソース Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon

1,490(稅込1,639)



ウニと小柱のクリームソース

Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops

— 1,590(稅込1,749)



茄子と豚バラの柚子胡椒風味

Eggplant & Pork Belly Spaghetti with Yuzu Kosho Flavor



濃厚クリーミーカルボナーラ

Creamy Carbonara Spaghetti

— 1,390^(税込1,529)



小海老とモッツァレラのトマトクリーム

Tomato Cream Sauce Spaghetti with Shrimps & Mozzarella

1,490(稅込1,639)



蒸し鶏と九条ねざの和風ペペロンチーノ 炙りサーモントラウトといくらの豆乳クリーム

Japanese-style Peperoncino Spaghetti with Steamed Chicken & Kujo Leek





カラフルトマトとモッツァレラのポモドーロ

Pomodoro Spaghetti with Colorful Tomatoes & Mozzarella 1.190(稅込1,309)



小柱と明太子のクリームソース

Cream Sauce Spaghetti with Small Scallops & Spicy Cod Roe

- 1,390(稅込1,529)



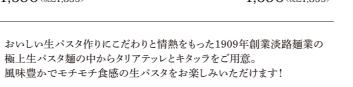
シラスと大葉のジェノベーゼ

Genovese Spaghetti with Whitebait & Perilla Leaves

1,490(税込1,639)



Soy Milk Cream Sauce Spaghetti with Soy Milk Cream Sauce Spas.... Seared Salmon Trout & Trout Roe 1,690 (#\displays1,859)





マルゲリータ Margherita

1,290(稅込1,419)

生ハムとルッコラ Prosciutto & Rucola

1,490(稅込1,639)

2308



クワトロフォルマッジ

Quattro Formaggi

1,490(稅込1,639)



淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ &ミートドリア

Amatriciana Spaghetti with Onions & Meat Rice Gratin

1,690(税込1,859)



小柱と明太子のクリームソース &ミートドリア

Cream Sauce Spaghetti with Small Scallops & Spicy Cod Roe & Meat Rice Gratin

- 1.790(税込1,969)

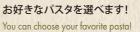


濃厚クリーミーカルボナーラ &ミートドリア

Creamy Carbonara Spaghetti & Meat Rice Gratin

— 1.790(稅込1,969)





選べるハーフパスタ & ミートドリア

Your Choice of Half Pasta & Meat Rice Gratin

1,690(稅込1,859)~

- Bread

パスタとご一緒にいかがでしょうか

80 ブレッド(2種3カット) 100(税込110)

3 slices of 2 kinds of Bread



パスタやピッツァと一緒に選べるセット!



季節野菜のハムサラダ 290(税込319)

Seasonal Vegetable Salad with Prosciutto



201 *B* Set

ドリンクバー

290(税込319)

コーヒー〈ホット/アイス〉/ 紅茶〈ダージリン・アールグレイ〉/ アイスティー/オレンジジュース/ アップルジュース

Drink Bar Coffee (Hot/Iced) Earl Grey Tea Iced Tea Orange Juice Apple Juice

+100(総約110) ワインバー Wine Bar

202 C Set

本日のドルチェ 390(税込429)

Today's Dessert



212 **D** Set

季節野菜のハムサラダ &ドリンクバー 490 (税达539)

Seasonal Vegetable Salad



+100 (総約110) ワインバー Wine Bar



<生麺に変更> +200(税込220)





極上生パスタ麺の中からタリアテッレとキタッラをご用意。 風味豊かでモチモチ食感の生パスタをお楽しみいただけます!

Dolce



550(稅込605) 801 ティラミス・ マスカルポーネチーズをベースにしたイタリアの伝統的デザート

Tiramisu

802 パンナコッタ 450(稅込495) 甘いクリームのつるりとした口当たりのイタリアを代表するデザートのひとつ Panna Cotta

803 本日のジェラート盛り合わせ 450(稅込495) ※詳しくはスタッフまで Assorted Gelato

804 カタラーナ 550(稅込605) 表面はパリパリ、中は濃厚なクリームの冷たい食感が楽しめるスイーツ

Drink Bar ドリンクバー

コーヒー(Hot)/紅茶(ダージリン・アールグレイ)/ アイスティー/オレンジジュース/アップルジュース

Coffee (Hot) / Darjeeling Tea / Earl Grey Tea / Iced Tea / Orange Juice / Apple Juice



41 ドリンクバー(単品) 390(税达429)

Alcohol アルコール

Catalana

303 スパークリングワイン 590(総649) Sparkling Wine

Your Choice of

311 ハウスワイン〈白〉 House Wine (White)

490(税达539)

312 ハウスワイン〈赤〉 House Wine (Red)

490(税达539)

301 キリン一番搾り〈生ビール〉 Kirin Ichiban-shibori〈Draft Beer〉

302 キリン グリーンズフリー 490(税达539) Kirin Green's Free (Non-alcoholic Beer)

Amatriciana

590(税込649)

133 ボロネーゼ

Bolognese

選べるハーフパスタ + ドリンクバー

キッズメニュー 790(税込869)

Kid's Menu | Your Choice of Half Pasta & Drink Bar

134 カルボナーラ

132 アマトリチャーナ

Carbonara

※キッズメニューのご注文は、小学生以下のお子様に限らせていただきます。

お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉1.アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。2.当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3.アレルギー物質に対する 感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

For information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members,

(For customers with food allergies). 1) Please feel free to ask a member of staff for allergens. 2) Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. 3) Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.



Menù del Pranzo

ランチメニュー

