

GRILL PLATE

オープンでグリルしたお肉メインと
たっぷりお野菜を楽しめる
選べる3種のグリルプレート



A. グリルチキンタリヤー
& オマールビスクグラタン
¥1390- (税込1529)

B. パルミジャーノチキンタリヤー ¥1090- (税込1199)

C. 牛ハラミのグリル&国産カキフライ2個 ¥1490- (税込1639)

SPECIAL PLATE

カルパッチョやイタリアン惣菜をはじめ
牡蠣料理を味わう 限定スペシャルティプレート



魚イタリアン&オイスターズスペシャルランチ
¥1890- (税込2079)

鮮魚カルパッチョ/焼き牡蠣/国産カキフライ/アマトリチャーナ
上記の内容を全て盛り付けさせていただいております。

GRATIN PLATE

500℃の石窯で焼き上げる海の恵みを味わう
焼きたてグラタンランチ



贅沢オマールビスクのトマトクリームオーブングラタン
¥1390- (税込1529)

F O R
WEEKEND

全てのランチに500℃石窯で作る自家製生地の
焼きたてフォカッチャを”お好きなだけ”

F O R
WEEKEND

SPECIAL SEAFOOD PASTA

魚イタリアンが自信を持ってお届けする
海や自然の恵みを存分に味わう 5種のパスタ



蟹丹と濃厚卵の
海のカルパッチョ
¥1590- (税込1749)



オマールビスク味わう
エビ尽くしベスコートレ
¥1590- (税込1749)



トリュフ薫るボルチーニ茸
クリームソースパスタ
¥1490- (税込1639)



農家のペーコンと淡路玉ねぎの
トマトソースアマトリチャーナ
¥1090- (税込1199)



牡蠣と季節野菜の
ペペロンチーノ
¥1390- (税込1529)

SET DRINK

+¥200- (税込220)

コーヒー (ホット・アイス)
紅茶 (ホット・アイス)
100%アップルジュース
100%グレープフルーツジュース
100%オレンジジュース
ジンジャエール / コカ・コーラ
炭酸水 / 烏龍茶

SET DESERT

+¥200- (税込220)

本日のデザート
(スタッフまでお尋ねください)

SALAD & GRILL

オープンでグリルしたお肉メインとたっぷりお野菜を楽しめる
選べる3種のグリルプレート



A. グリルチキンタリヤー
& オマールビスクグラタン
¥1390- (税込1529)

B. パルミジャーノチキンタリヤー ¥990- (税込1089)

C. 牛ハラミのグリル&国産カキフライ2個 ¥1490- (税込1639)

GRATIN PLATE

500℃の石窯で焼き上げる海の恵みを味わう
焼きたてグラタンランチ



贅沢オマールビスクの
トマトクリームオーブングラタン
¥1290- (税込1419)

F O R
WEEKDAY

全てのランチに500℃石窯で作る自家製生地の
焼きたてフォカッチャを”お好きなだけ”

F O R
WEEKDAY

SPECIAL SEAFOOD PASTA

魚イタリアンが自信を持ってお届けする
海や自然の恵みを存分に味わう 5種のパスタ



蟹丹と濃厚卵の
海のカルパッチョ
¥1490- (税込1639)



オマールビスク味わう
エビ尽くしベスコートレ
¥1490- (税込1639)



トリュフ薫るボルチーニ茸
クリームソースパスタ
¥1390- (税込1529)



農家のペーコンと淡路玉ねぎの
トマトソースアマトリチャーナ
¥990- (税込1089)



牡蠣と季節野菜の
ペペロンチーノ
¥1290- (税込1419)

SET DRINK

+¥200- (税込220)

コーヒー (ホット・アイス)
紅茶 (ホット・アイス)
100%アップルジュース
100%グレープフルーツジュース
100%オレンジジュース
ジンジャエール / コカ・コーラ
炭酸水 / 烏龍茶

SET DESERT

+¥200- (税込220)

本日のデザート
(スタッフまでお尋ねください)