

main dishes to choose from

60

セレクトランチ

LUNCH MENU

<120分制>

¥1,599~
(1,758)

週末 + ¥100₍₁₁₀₎



60種類のメインが選べる
ランチタイムだけの特別メニュー



週末
(土、日、祝)
+
¥100₍₁₁₀₎

1 SOUP & 3 SIDE DISHES
SELECT LUNCH

1 汁 3 菜セレクトランチ

A SET

¥1,599_(1,758) ~



選べる
メイン

+

- ・サラダ
- ・前菜1種
- ・焼きたてフォカッチャ 1本
- ・スープ

+

プレミアム
ドリンクバー



B SET

¥1,899_(2,088) ~



選べる
メイン

+

- ・サラダ
- ・前菜1種
- ・焼きたてフォカッチャ
- ・スープ

フォカッチャの
おかわり自由



+

プレミアム
ドリンクバー



C SET

¥2,199_(2,418) ~



選べる
メイン

+

- ・サラダ
- ・前菜3種
- ・焼きたてフォカッチャ
- ・スープ
- ・ドルチェ1種付き

フォカッチャの
おかわり自由



+

プレミアム
ドリンクバー



DOLCE ドルチェ

1 種追加 ¥299₍₃₂₈₎

2 種追加 ¥599₍₆₅₈₎

3 種追加 ¥899₍₉₈₈₎

パスタ&リゾット大盛り(1.5倍)

※大盛り可能な商品はパスタ、リゾットに限ります

+ ¥350₍₃₈₅₎

9歳までご利用可能です

KIDS MENU

キッズメニュー

選べるキッズプレート+ドリンクバー

- 1 ミートソース・ポテトフライ・フォカッチャ
- 2 チキンクリームパスタ・ポテトフライ・フォカッチャ
- 3 トマトソースパスタ・ポテトフライ・フォカッチャ



¥699₍₇₆₈₎

モッツアレラ・ナス・燻製ベーコンのトマトリゾット

RISOTTO

リゾット

国産米と十五穀米を合わせて
色々なお米の味わいが楽しめるリゾット

こだわりの十五穀米使用

大盛り(1.5倍) + ¥350 (385)

TOMATO SAUCE

トマトソース

フレッシュバジルと完熟トマトリゾット	+¥0
ハーブチキンとキノコのトマトリゾット	+¥100 ⁽¹¹⁰⁾
モッツアレラ・ナス・燻製ベーコンのトマトリゾット	+¥200 ⁽²²⁰⁾
たっぷりあさりの自家製トマトリゾット ボンゴレロッシ	+¥200 ⁽²²⁰⁾
魚介たっぷりペスカトーレリゾット	+¥300 ⁽³³⁰⁾

CREAM SAUCE

クリームソース



たっぷりチーズの 濃厚カルボナーラリゾット	+¥0
明太子 カルボナーラリゾット	+¥100 ⁽¹¹⁰⁾
ポルチーニとキノコの クリームリゾット	+¥300 ⁽³³⁰⁾
たっぷり明太子 カルボナーラリゾット	+¥400 ⁽⁴⁴⁰⁾
雲丹といくらの 濃厚クリームリゾット	+¥700 ⁽⁷⁷⁰⁾

TOMATO CREAM

トマトクリーム

ハーブチキン・きのこ・ほうれん草の
トマトクリームリゾット +¥100⁽¹¹⁰⁾

燻製ベーコン・神奈川野菜の
トマトクリームリゾット +¥200⁽²²⁰⁾

海老・キノコ・フレッシュバジルの
オマールビスクリゾット +¥400⁽⁴⁴⁰⁾



海老・キノコ・フレッシュバジルの
オマールビスクリゾット

MEAT SAUCE

ミートソース

赤ワインで煮込んだ
特製ボロネーゼリゾット +¥0

赤ワインで煮込んだ特製ボロネーゼ
温泉卵とクアトロチーズリゾット +¥200⁽²²⁰⁾

ナスとモッツアレラの
ボロネーゼリゾット +¥200⁽²²⁰⁾



赤ワインで煮込んだ
特製ボロネーゼリゾット

JAPANESE TASTE

和風ベース

グリルチキンときのこの
柚子胡椒仕立ての和風リゾット +¥0

明太子とバターの和風リゾット +¥200⁽²²⁰⁾

しらす・きのこ・ほうれん草の
和風リゾット +¥300⁽³³⁰⁾



明太子とバターの和風リゾット

DORIA

ドリア

バターが香る国産米の上から
ベシャメルソースと色々なソースかけて
チーズたっぷりで焼き上げました

特製ボロネーゼと
クアトロチーズのドリア

+¥100⁽¹¹⁰⁾

オマールビスクと
ほうれん草の濃厚ドリア

+¥300⁽³³⁰⁾

海老とキノコの
ジェノベーゼドリア

+¥300⁽³³⁰⁾

雲丹クリームといくらの
贅沢チーズドリア

+¥700⁽⁷⁷⁰⁾

雲丹クリームといくらの
贅沢チーズドリア

PIZZA

ピザ

オリーブオイル香る生地を
400℃の窯で短時間で焼く事で生地
の食感と香ばしさが楽しめるピザ

マルゲリータ

+¥0

たっぷりモッツアレラ
マルゲリータ

+¥200⁽²²⁰⁾

クアトロフォルマッジ

+¥200⁽²²⁰⁾

生ハムのマルゲリータ

+¥300⁽³³⁰⁾

たっぷりチーズの
クアトロフォルマッジ

+¥500⁽⁵⁵⁰⁾



マルゲリータ

PASTA

パスタ

国産デュラム小麦で作った生パスタを
使用様々なソースに合うように少し太めの
パスタで食感と食べ応えが楽しめます

大盛り(1.5倍) + ¥350 (385)

TOMATO SAUCE トマトソース

フレッシュバジルと完熟トマトソースパスタ	+¥0
モッツアレラ・ナス・燻製ベーコンのトマトソースパスタ	+¥200 ₍₂₂₀₎
たっぷりあさりの自家製トマトソース ボンゴレロッソパスタ	+¥200 ₍₂₂₀₎
ハーブチキンとキノコのトマトソースパスタ	+¥200 ₍₂₂₀₎
魚介たっぷりペスカトーレパスタ	+¥300 ₍₃₃₀₎

CREAM SAUCE クリームソース



たっぷりチーズの
濃厚カルボナーラパスタ

たっぷりチーズの 濃厚カルボナーラパスタ	+¥200 ₍₂₂₀₎
明太子 カルボナーラパスタ	+¥200 ₍₂₂₀₎
ポルチーニとキノコの クリームソースパスタ	+¥300 ₍₃₃₀₎
海老とアボカドの レモンクリームパスタ	+¥300 ₍₃₃₀₎
たっぷり明太子 カルボナーラパスタ	+¥400 ₍₄₄₀₎
ウニ・いくらクリームパスタ	+¥700 ₍₇₇₀₎

TOMATO CREAM

トマトクリーム

ハーブチキン・きのこ・ほうれん草の
トマトクリームパスタ +¥200⁽²²⁰⁾

燻製ベーコン・神奈川野菜の
トマトクリームパスタ +¥200⁽²²⁰⁾

海老・キノコ・フレッシュバジルの
オマールビスкупスタ +¥400⁽⁴⁴⁰⁾



燻製ベーコン・神奈川野菜の
トマトクリームパスタ

OIL オイル

アサリたっぷりの
ボンゴレビアンコ +¥200⁽²²⁰⁾

燻製ベーコンと
神奈川野菜のペペロンチーノ +¥300⁽³³⁰⁾

しらす・きのこ・ほうれん草の
ペペロンチーノ +¥300⁽³³⁰⁾

海の幸たっぷりのペペロンチーノ +¥300⁽³³⁰⁾

GENOVESE ジェノベーゼ

海老とミニトマトのジェノベーゼ +¥0

サーモンとアボカドのジェノベーゼ +¥200⁽²²⁰⁾



海老とミニトマトのジェノベーゼ

MEAT SAUCE

ミートソース

赤ワインで煮込んだ特製ボロネーゼパスタ
+¥200⁽²²⁰⁾

赤ワインで煮込んだ特製ボロネーゼ
温泉卵とクアトロチーズパスタ +¥200⁽²²⁰⁾

ナスとモッツアレラの
ボロネーゼパスタ +¥200⁽²²⁰⁾



赤ワインで煮込んだ
特製ボロネーゼパスタ

JAPANESE TASTE

和風ベース

グリルチキンときのこの
柚子胡椒仕立ての和風ソースパスタ +¥0

明太子とバターの和風ソースパスタ
+¥200 (220)

しらす・きのこ・ほうれん草の
和風ソースパスタ +¥200 (220)



グリルチキンときのこの
柚子胡椒仕立ての和風ソースパスタ



W Main

W メイン

厳選牛ハラミのグリルスパイシー ピーナッツソース
& バターチキンの400℃焼き

サーモンムニエル&バターチキンの400℃焼き +¥200 (220)

厳選牛ハラミのグリルスパイシーピーナッツソース&
バターチキンの400℃焼き +¥500 (550)

厳選牛ハラミのグリルスパイシーピーナッツソース&
サーモンムニエル +¥700 (770)

厳選牛ハラミのグリルスパイシーピーナッツソース&
和牛ローストビーフ +¥900 (990)

黒毛和牛のローストビーフ&
バターチキンの400℃焼き +¥900 (990)

黒毛和牛のローストビーフ&
サーモンムニエル +¥600 (660)

黒毛和牛のローストビーフ&
サーモンムニエル



DOLCE

ドルチェ

バスクチーズケーキ
レモン塩のアクセント

マンゴーと
ココナッツミルクのパンナコッタ

濃厚ティラミス

紅茶シフォンケーキ
たっぷりホイップクリーム

苺のミルクレープ 3種ベリー添え

本日のアイスクリーム



DOLCE
ドルチェ

1種追加
¥299⁽³²⁸⁾

2種追加
¥599⁽⁶⁵⁸⁾

3種追加
¥899⁽⁹⁸⁸⁾



¥699
(768)

9歳までご利用可能です

KIDS MENU

キッズメニュー

選べるキッズプレート+ドリンクバー

- 1 ミートソース・ポテトフライ・ミニスープ
- 2 チキンクリームパスタ・ポテトフライ・ミニスープ
- 3 トマトソースパスタ・ポテトフライ・ミニスープ



DAYTIME DRINKING

昼飲み大歓迎
アルコール&ノンアルコールメニュー

| Wine

<Sparkling>

 フロールス カヴァ ブリュット〔辛口〕 ¥749⁽⁸²³⁾

<White>

 コセチャ シャルドネ〔辛口〕 ¥649⁽⁷¹³⁾

 マス・ド・ジャニーニ ブラン〔辛口〕 ¥699⁽⁷⁶⁸⁾

<Red>

 コセチャ カベルネ〔ミディアム〕 ¥649⁽⁷¹³⁾

 マス・ド・ジャニーニ ルージュ
〔ミディアム〕 ¥699⁽⁷⁶⁸⁾

| Wine Cocktail

桃のベリーニ ¥699⁽⁷⁶⁸⁾

オレンジミモザ ¥699⁽⁷⁶⁸⁾

マスカット香るオペレーター ¥699⁽⁷⁶⁸⁾

| Shochu

ウーロンハイ ¥499⁽⁵⁴⁸⁾

ジャスミンハイ ¥499⁽⁵⁴⁸⁾

マスカットティーハイ ¥499⁽⁵⁴⁸⁾

ピーチティーハイ ¥499⁽⁵⁴⁸⁾

| Sour

昔ながらのレモンサワー 昼飲み価格 ¥450⁽⁴⁹⁵⁾
~~¥499⁽⁵⁴⁸⁾~~

丸絞りレモンサワー ¥599⁽⁶⁵⁸⁾

ピーチティーサワー ¥599⁽⁶⁵⁸⁾

| Wine Cocktail

桃薫るホワイтサンダリア ¥699⁽⁷⁶⁸⁾

オレンジのレッドサンダリア ¥699⁽⁷⁶⁸⁾

| Beer

アサヒスーパードライ ¥699⁽⁷⁶⁸⁾

シャンディガフ ¥699⁽⁷⁶⁸⁾

レモンビア ¥699⁽⁷⁶⁸⁾

| Highball

スタンダードハイボール 昼飲み価格 ¥450⁽⁴⁹⁵⁾
~~¥499⁽⁵⁴⁸⁾~~

ジンジャーハイボール ¥549⁽⁶⁰³⁾

| Non-Alcoholic Cocktail

ジンジャースカッシュ ¥599⁽⁶⁵⁸⁾

パインのスプリッツァー ¥599⁽⁶⁵⁸⁾

ハニーレモンスカッシュ ¥599⁽⁶⁵⁸⁾

ライムの白サンダリア ¥599⁽⁶⁵⁸⁾

オレンジの赤サンダリア ¥599⁽⁶⁵⁸⁾

マスカットスパークリング ¥599⁽⁶⁵⁸⁾

丸絞りレモンスカッシュ ¥599⁽⁶⁵⁸⁾

ピーチティーソーダ ¥599⁽⁶⁵⁸⁾