

LUNCH MENU

11:00 ~ 15:00

パスタの量変更できます。

多め +20g (無料)

大盛り +40g (+¥200)

PASTA SET

パスタ セット

~パスタセットは、下記が含まれます。~

¥1,030

季節ごとに味わいが楽しめる当店自慢のパスタランチです。

単品 ¥830 (フォカッチャ付)

本日の前菜



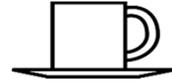
自家製フォカッチャ



おかわり出来ます。



飲み物



スモークサーモンとトマト・バジルの冷製

Freddo basilico pomodoro e salmone affumicato

スモークの効いたサーモンを使った冷製パスタ。
レモンの酸味でさっぱりと仕上げました。



メランザーネ

Melanzana

ジューシーなナスをたっぷり使った
辛いトマトソース。

※辛み抜き出来ます、お申し付けください。



シラスとオクラのアーリオ・オーリオ

Ario-Olio di okra e bianchetti

オクラの食感とシラスの旨みがしみ込んだオイルソース。
仕上げにシャキシャキのsproutをプラス。



粗挽きウインナーと夏野菜のペペロンチーノ

Boario-Orio peperoncino di verdure e sals

いろいろな旬の夏野菜を使った辛いオイルソースです。



かぼちゃのチキンクリーム

Crema di pollo e zucca

かぼちゃの甘みがやさしいクリームソース。
アクセントにローストしたクルミを添えました。



★ プラス¥200で本日のスープ又は、自家製ジェラートをセットに出来ます。

LUNCH MENU

11:00~15:00

ピッツアのお持ち帰り承ります。
各種単品価格+箱代 ¥200

PIZZA SET

ピッツア セット

¥1,030

単品 ¥830

当店自慢のピザ窯で薄焼きで仕上げています。

注文の度に職人が焼き上げるので、約15~20分程度かかります。

~ピッツアセットは、下記が含まれます。~

本日の前菜



本日のスープ



飲み物



ピッツア料理を下記の中から一つお選び下さい。



タコ & ズッキーニ

Zucchini e polpi

〔タコ、ズッキーニ、ガーリックオイル〕



マルゲリータ

Margherita

〔バジル、モッツァレラチーズ、トマトソース〕



小柱 & トマト

Pomodoro e trabecolare

〔小柱、トマト、オクラ、タイム〕



ベーコン & コーン

Mais e pancetta

〔ベーコン、コーン、クリームチーズ、生クリーム〕



夏野菜のピッツア

Pizza di verdure estive

〔サラミ、パプリカ、ピーマン、トマトソース〕

★プラス¥200で自家製ジェラートをセットに出来ます。

パスタセット・ピッツアセットには、下記の飲み物がひとつ付いてきます。

— Juice —

オレンジ / アップル / グレープフルーツ / ウーロン茶 / コーラ / ジンジャエール

— Café —

季節の珈琲 (ホット または アイス)・・・季節ごとに豆の種類が変わる珈琲。詳しくは黒板メニューで・・・

季節の紅茶 (ホット または アイス)・・・季節の味わいが楽しめる紅茶。詳しくは、黒板メニューで・・・

エスプレッソシングル (30cc)・・・訳すと「特急」を意味し、珈琲豆の味わいを濃厚かつ少量で抽出。

エスプレッソアメリカーノ・・・エスプレッソをアメリカンコーヒーのように仕上げました。

カフェラテ (+¥200)・・・たっぷりのミルクとエスプレッソの組み合わせ。

(ホット または アイス)

カプチーノ (+¥200)・・・泡立てたフォームドミルクとエスプレッソの組み合わせ。

LUNCH MENU

11:00～15:00

平日 10 食限定！！



ピアットとは、イタリア語で「お皿」の訳
いろいろ食べられる一皿をご用意しました。

ミニデザート付き



PIATTO SET

ピアットセット

¥1,330

Content

- 本日のスープ
- イワシのフリット バジル風味
- まる姫ポークのハンバーグ
- フリッタータ
(野菜が入ったイタリア風オムレツ)
- 旬の野菜を使った一品
- ミニデザート
- 飲み物

自家製フォカッチャ又は、ご飯をお選び下さい



森のレストランでしか味わえない
イタリアンカレー



ITARIAN CURRY SET

イタリアンカレーセット

¥1,030

大盛り ¥1,130 小盛り ¥930

Content

和牛、玉ねぎ、人参、セロリ
リンゴ、パルメジャーノチーズ
自家製トマトソースで仕上げたイタリア風カレー。

- リーフサラダ
- 飲み物

上記セットには、飲み物が付きます。

お好きな飲み物をひとつお選び下さい。

エスプレッソシングル、エスプレッソアメリカーノ
季節の珈琲（ホット/アイス）、季節の紅茶（ホット/アイス）
カプチーノ（+¥200）、カフェラテ（+¥200）
オレンジ、アップル、グレープフルーツ、
ウーロン茶、コーラ、ジンジャエール





Dinner course

Aコース

- ◇ 最初の一口 Amuse
- ◇ 本日の前菜盛り合わせ Antipasto misto
- ◇ パスタ Primo piatto
本日のパスタ料理の中から好きなものお選びください
- ◇ デザート Dolce
デザートメニューからお選びください
- ◇ 食後のお飲み物 Caffè
エスプレッソ、珈琲、紅茶からお選びください

¥2,200(税込)

Bコース

- ◇ Aコースのメニュー
 - ◇ 最初の一口 Amuse
 - ◇ 本日の前菜盛り合わせ Antipasto misto
 - ◇ パスタ Primo piatto
 - ◇ デザート Dolce
 - ◇ 食後のお飲み物 Caffè
- ◇ 本日のお肉料理 or 本日のお魚料理 Carne or Pesce
黒板メニューから好みの料理をお選びください
+¥600で国産牛サーロインのローストにお取り替えできます

¥3,200(税込)





Specialコース(要予約)

～季節の食材を使用したシェフ特別コースです。
記念日などの特別な日にも是非ご利用ください。～

- ◇ 最初の一口 Amuse
- ◇ 季節の前菜 Antipasto
- ◇ 季節の前菜 or パスタ料理 Antipasto due/ Primo piatto
- ◇ パスタ料理 Primo piatto
- ◇ メイン料理 Second piatto
- ◇ デザート Dolce
- ◇ 食後のお飲み物 Caffè

¥4,200～(税込)

※ こちらのコースは完全予約制となっております。食材の仕入れ、仕込みなどの関係により、3日前までのご予約とさせていただきます。苦手な食材やお値段に関してはお気軽に御相談ください。



Alla carta 単品メニュー

Antipasto (前菜)

- ◇ 有機野菜たっぷりサラダ
新鮮な有機野菜を自家製ドレッシングでお召し上がりください ¥600
- ◇ 自家製ハーブポテト
ホクホクに揚げたジャガイモに自家製バジルソースを絡めた一品 ¥600
- ◇ 本日のスープ
素材の味を引き出したスープ(食材はスタッフまでお尋ねくださいませ) ¥400
- ◇ 生ハム盛り合わせ(ハーフサイズ有)
イタリア、パルマ産の生ハムとサラミ等を盛り合わせた一皿 ¥980
お一人様用のハーフサイズの盛り合わせ ¥500
- ◇ バーニャカウダ
色彩豊かな盛り沢山な野菜に特製のバーニャカウダソースをかけた一皿 ¥980
- ◇ 本日の前菜
本日限定の前菜(黒板メニューをご覧ください)

Primo piatto (パスタ、リゾット)

- ◇ ボロネーゼ
国産牛肉を赤ワインで4時間煮込んだ大人風ミートソース ¥980
- ◇ カルボナーラ
パンチェッタを使用し、生クリームを使わず仕上げる本場イタリアのカルボナーラ ¥1180
- ◇ クレマ
程よく煮詰めたクリームにその日の食材の旨みを移した、クリームソース ¥980
- ◇ チーズリゾット
パルメジャーノチーズをたっぷり使用したパルマ風リゾット ¥980
- ◇ 本日のパスタ
本日限定のパスタ(黒板メニューをご覧ください) ¥980~

Alla carta 単品メニュー

ピッツァ持ち帰りできます
(容器代+¥200)

Pizza (ピッツァ)

- ◇ マルゲリータ
トマトソース、フレッシュバジル、モッツアレラチーズを使用した定番ピッツァ ¥880
+¥100で水牛のモッツアレラチーズを使用したマルゲリータ・エクストラもできます
- ◇ オルトナーラ ¥980
数種類の旬の野菜とトマトソース、チーズを使用したピッツァ
- ◇ マリナーラ ¥880
トマトソース、アンチョビ、オレガノ、ニンニクを使用した、船乗りが好んだピッツァ
- ◇ カプリチオーザ ¥880~
シェフの気まぐれピッツァ、ご要望に応じて対応させていただきます

Second piatto (メイン料理)

- ◇ 奥出雲産豚ロース肉のグリル ¥1520
島根県奥出雲のブランド豚のロース肉を、外は香ばしく中はしっとりと焼き上げた一皿
ボリュームたっぷりのお肉を、季節野菜のローストと共にお召し上がりください
- ◇ 国産牛サーロインのタリアータ ¥2280
程良くサシの入ったサーロインをレアに焼き上げた、お肉の旨みを感じる一皿
季節野菜のローストと共にお召し上がり下さい
- ◇ 本日の肉料理
本日限定のお肉料理(黑板メニューをご覧ください)
- ◇ 鮮魚のロースト ¥1280
本日の鮮魚にハーブの香りを移して、皮目はパリッと中はふっくら焼き上げた一皿
- ◇ 鮮魚のアクアパッツァ ¥1380~
本日の鮮魚とあさり、ドライトマトを水で煮込み、食材から出た旨みをオリーブオイル
でつないで仕上げたイタリヤ料理の定番の魚料理
※仕入れ状況によりご用意できない場合がございます

