

# 穀物と8種野菜の

# 彩りサラダランチ

※全てにサラダと自家製パンが付いてます  
+330円で自家製スープが付けられます



サラダボウルイメージ

☆下記より一つお選びください

① 当日メニューにてご案内いたします。(パスタ) ￥1,500 (1,650) 大盛り+220

② 当日メニューにてご案内いたします。(パスタ) ￥1,500 (1,650) 大盛り+220

ボリューム満点!

③ フレッシュトマトとモッツアレラチーズのサラダボウル  
※こちらはサラダとパンとスープのセットになります ￥1,500 (1,650) 大盛り+220

④ 当日メニューにてご案内いたします。(パスタ) ￥2,000 (2,200) 大盛り+220

⑤ 当日メニューにてご案内いたします。(メイン) ￥2,000 (2,200)

人気No.1 タロス 名物サルデーニャ島のつぶつぶパスタ



⑥ 新鮮貝類のフレーグラ ￥2,400 (2,640) 大盛り+550

最高級サルデーニャ産

⑦ ボッタルガ(ボラのカラスミ)のスパゲッティー ￥2,400 (2,640) 大盛り+550

シェフの気まぐれ

## ～郷土料理定食～

イタリアンを定食スタイルでお楽しみいただけます。



(ラツィオ州)

イタリア共和国中部にある州。  
州都はイタリアの首都であるローマ。  
アマトリチャーナやカルボナーラなどは同州が発祥とされている。



下記がセットに含まれます

彩りサラダ、自家製パン、スープ

※郷土パスタ：ローマのストリートフード代表! ライスコロッケ  
Suppli al telefono

※郷土メイン：皮なめし職人風 牛ホホ肉の煮込み  
Manzo alla Vaccinara

※郷土ドルチェ：マリトッツォ  
Maritozzo



¥2,200 (2,420)

## A ランチ

自家製前菜&彩りサラダ

自家製パン

(おかわりできます)

+

☆ 選べるパスタorメイン

下記より一つお選びください

+

プチドルチェ&カフェ

¥2,800 (3,080)

## B ランチ

自家製前菜&彩りサラダ

自家製パン

羊飼いの薄焼きパン

(おかわりできます)

+

貝類のフレーグラorカラスミパスタ

(ハーフサイズ)

+

☆ 選べるメイン (④~⑦)

下記より一つお選びください

+

プチドルチェ&カフェ

¥3,800 (4,180)

① 当日メニューにてご案内いたします

(大盛り+220)

タロス名物つぶつぶパスタ

② 新鮮貝類のフレーグラ

+660 (大盛り+1,430)

最高級サルデーニャ産

③ ボツタルガ(ボラのカラスミ)のスパゲッティ

+660 (大盛り+1,430)

④ 当日メニューにてご案内いたします

⑤ 本日鮮魚のアクアパッツァ

+1,210

オーストラリア産

⑥ 仔羊骨付きロースのグリル 南イタリアの香り

+1,540

⑦ 鹿児島県産 黒牛のタリアータ "季節野菜のソース"

+1,650

# Dolci / caffè'

☆本日のデザート 500 (550)



クレーマカタラーナ

くるみとはちみつのアイスクーキ

本日のドルチェ スタッフにお問合せください

## セアダス ~羊飼いのデザート~

【ヨーロッパ最古のデザート】

あつあつの生地からチーズがトロ~リ  
オレンジの蜂蜜と一緒に召し上がれ!

1,000 (1,100)



**KIMBO**  
il Caffè di Napoli

エスプレッソ 330

カッフェラッテ 550

アイスコーヒー 440

アメリカーノ 440

カップチーノ 550

アイスカッフェラッテ 550

マッキアート 380

ホットティー 440

アイ스티ー 440