

# もちり! ナポリピッツァ

生地にこだわるピッツァ  
白神天然酵母と国産小麦をブレンドし、ゆっくりと熟成発酵させ500℃の石窯で焼き上げます。小麦の香りと旨み、もちりとした食感をお楽しみください。



人気  
Top5



マルゲリータ 1450  
Wチーズ +200



匠ジャパン 1600  
高座豚とオリジナルソース



クワトロ 1890



バンビーノ 1450

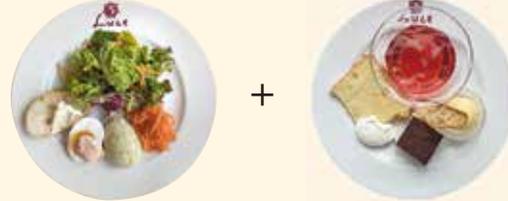


ビスマルク 1700

# ピッツァ・パスタが選べる セット&コース

セットまたはコースには、+250でサラダまたはポタージュが付けられます。  
ランチタイムに限りソフトドリンク無料 アルコール変更+250

## ルーチェセット +750



デリセット +390



デザートセット +390



サラダセット +200



ポタージュセット +200



## ルーチェコース +1000



本日の前菜盛合せ

ピザ または パスタ

デザート盛合せ

ランチ会用おまかせセットもございます。(5名様より 要ご予約)

# もちもち! 生パスタ

店内製麺生パスタ  
国産小麦を数種類ブレンドし鹿児島  
の天然水・鳴門の塩で練り込み、イ  
タリアのマシンで製麺します。  
小麦の旨みと独自のもちもち感をお  
楽しみください。



大盛り +390 少なめ -50



海老づくし  
トマトクリーム「極」 1390



サーモンの  
味噌クリームソース 1250

人気  
Top5



ペペロンチーノ 1100



ポモドーロ 1100



ジェノベーゼ 1100



## ワイン

スパークリングワイン レギュラーサイズ 590  
グラスワイン (白・赤) ミニサイズ 390

アイスコーヒー・オレンジジュース  
アイスティー・ジンジャーエール  
COLD リンゴジュース・烏龍茶

## ソフトドリンク 単品各380

コーヒー・カモミールティー  
ダーズリンティー・シーズンティー  
HOT レモンジンジャーティー

ビール  
スパークリングワイン (ミニ)  
白ワイン・赤ワイン (ミニ)

## ビール

ハートランドビール グラス 390  
ジョッキ 500  
クラフトビール グラス 590



# アラカルト



魚介のカルパッチョ  
鶏レバーのカルパッチョ S 690 M 890



ハーフマルゲリータ 750



カボチャのニョッキ S 690 M 890



バーニャカウダ S 790 M 990



高座豚のグリル 1600  
特選牛のグリル 1800



焼きたてパン 390



ジェラート 350



ミニキューブパフェ 500

シャンティプレミアムシフォン 600  
パースデープレートも承ります。

キッズセットは裏面をご覧ください。

# キッズメニュー

## キッズセット



ピザ

または



ナポリタン

+



キッズオレンジ

+



バニーラちゃん

- |   |                                     |     |             |
|---|-------------------------------------|-----|-------------|
| 1 | じぶんで生地をのばす<br>チャレンジピザセット (6才~12才対象) | 890 | ポテト付<br>990 |
| 2 | お店が作る<br>らくちんピザセット                  | 790 | 890         |
| 3 | みんな大好き<br>ナポリタンセット                  | 790 | 890         |



キッズポテト

ビッグバニーラちゃんがもらえる! スタンプカードプレゼント

**キッズカード**

いっぱい食べて大きくなーれ!

おなまえ \_\_\_\_\_

有効期限 年 月 日

1	2	3	4	ビッグバニーラ
6	7	8	9	ビッグバニーラ

\*ご注文時にご提示ください。キッズセットご注文ごとに1スタンプ。5ポイントでセットのデザート「バニーラちゃん」をビッグサイズまで提供。  
\*記念日(入籍・入学・発表会など)には、デザートのお皿にメッセージも可能です。スタッフまでお申し出ください。  
※「バニーラちゃん」…パニーラアイスで作ったうさぎ形のアイスクリーム

## アラカルト

- キッズポテト 250
- キッズオレンジ 200
- バニーラちゃん 200

## 離乳食

- パスタ粥 無料  
(人参・カボチャ・ブロッコリー)  
7~10ヶ月のお子さま用
- おかわり 100



# 大人気! チャレンジピザ



テーブルで生地をのばす



完成!



保護者の方へ  
生地はひっぱると縮みます。必ず上から押さえるか、麺棒をご利用ください。  
生地をちぎって重ねたり穴が開くと焼けません。多少であれば修正できますので、すぐにスタッフをお呼びください。  
※新しい生地は、別途料金がかかります。

## 作りかた

1. 手のひらに粉をつけよう
2. 両手をパーにして上からおさえてのばしてゆこう
3. めんぼうを使ってうすく大きくのばそう
4. 耳も平らにして顔にしっかりつけたら完成!!



## ご家庭の食卓やプレゼントにルーチェの味を。



ピッツァ各種  
1400より



シフォンケーキ  
600



生パスタ(1人前)  
300



ビスコッティ  
450



- チーズのパテ 650
- 吟醬(カルパッチョ&グリルソース) 780
- バーニャカウダソース 650



- ベジタブル  
ドレッシング 750
- 自家製  
タバスコ 650



食事券 1枚 1000