LUNCH MENU

11:30~14:30(ラストオーダー)



白神天然酵母と北海道産ゆめちからで 作る国産小麦粉100%のピザ生地を ゆっくりと熟成発酵。500℃の石窯で 焼き上げた味わい深 い生地をお楽しみ ください。



イタリア直輸入のパスタマシンで製麺する 生パスタは良質なデュラム小麦に国産全粒 粉をブレンドし、鹿児島の天然水や鳴門の 塩で練りこみます。加水を極限まで抑えた 独特なアルデンテをお楽しみください。



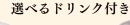








たっぷりサラダ かぼちゃのポタージュ 選べるドリンク ご追加一品200円





または



デリプレート

デザートプレート

デリとデザート両方の場合は +430円



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

____ ホット レモンジンジャーティー

」ビール・ワイン(白・赤) スパークリングワイン

※シーズンティー 別紙をご覧ください。

アルコール変更+250円



本日のパスタ

別紙をご覧ください。

パスタサイズ 小盛 -50円 大盛 390円 ランチタイムは他のピッツア、 パスタにサイドメニューは付きません。



マルゲリータ トマトソース・バジル



バンビーノ 生クリーム・コーン ソーセージ・モッツァレラ





ペペロンチーノ しらす・ブロッコリー ガーリック



ポモドーロ トマトソース・バジル モッツァレラ



ジェノバ 海老・ブロッコリー 高座豚・紫玉ねぎ バジルソース・モッツァレラ 匠ソース・モッツァレラ



「匠」(たくみ)



サーモンクリーム サーモン・ブロッコリー 味噌クリーム



ジェノベーゼ イカ ・ブロッコリー バジルソース



クワトロ 4種イタリアチーズ



「極 | 有頭海老・小エビ トマトクリームソース