

LUNCH MENU

【ランチタイム】 11:00~14:00

SALAD SUSHI サラダ寿司



サラダ寿司ランチ ¥1,364 (¥1,500)

サラダ寿司とはイタリアン風に仕上げた『ばらちらし』のこと。ほんのりバルサミコ酢を効かせた寿司飯と新鮮な魚介&野菜のコラボレーションをお楽しみください。スープが付きます。(スープおかわり¥50)

PASTA パスタ



選べるパスタランチ ¥1,364 (¥1,500)

ランチ専用パスタから選べます。日替わりパスタもあり♪スープとサラダが付きます。(スープおかわり¥50)

パスタ大盛り¥137 (¥150)

BEER ビール



クラフトビール
各種¥830 (¥913)

定期的に入れ替わる4種のクラフトビールからお選びください。

マスターズドリーム生
¥690 (¥759)



プレミアムモルツ
香るエール

ジョッキ¥550 (¥605)
グラス¥410 (¥451)

WINE ワイン



本日のグラスワイン

赤白各種¥800 (¥880)

その日のおすすめワインをグラスでどうぞ♪

サングリア
グラス¥530 (¥583)

サングリアとは、赤ワインをベースにフルーツでほんのり甘くしたスペイン・アンダルシア地方の飲み物。



一緒に注文でドリンクセットがお得!

プラス
¥273 (¥300)

- ・ コーヒー (ホット/アイス)
- ・ 烏龍茶
- ・ 100% オレンジジュース
- ・ 100% グレープフルーツ
- ・ 100% パイナップルジュース
- ・ ジンジャーエール

毎朝手作りブリュレ

アイスのつけブリュレ¥620 (¥682)
とろけるクリームブリュレ¥520 (¥573)



SPECIAL
Pasta

トマトソース

- ・ 明石ダコの地中海風トマトソース
- ・ 自家製パンチェッタのアマトリチャーナ
- ・ ニンニクとトマトのスパゲッティ
- ・ けっこう辛いチョリソのアラビアータ

オイルソース

- ・ アサリと海苔とキノコのペペロンチーノ
- ・ 釜揚げシラスとレタスのペペロンチーノ
- ・ イカ墨のスパゲッティ

クリームソース

- ・ 海老味噌とアオサのレモンクリーム
- ・ 自家製パンチェッタのカルボナーラ
- ・ 生桜海老のロゼクリームソース
- ・ タラコと大葉のクリームソース

和風ソース

- ・ タラコの和風薬味パスタ
- ・ ツナとワサビの和風薬味パスタ
- ・ ホタテとエリンギの焦がしバター醤油

