

Pranzo <ランチ> ¥2,000

Antipasto

☒ 前菜 下記から一品お選びください

・冷製ポターージュ ・ベビーリーフのサラダ ・季節の前菜盛り合わせ【+¥800】

Primo

☒ パスタ 下記から一品お選びください

・上野園芸さんの空宙トマトを使った
鳥賊と新玉葱のPUTTANESCA スパゲッティ

・呉音戸産しらすとズッキーニ、カラスミの
アーリオオーリオ スパゲッティ

・北広島ささゆり豚のサルシッチャと
瀬戸田レモン、茸のクリームソース
スパゲッティ

・本日のおすすめパスタ
※内容はスタッフにお尋ねください

Pane

☒ THE STANDARD BAKERSの朝焼きパン

Secondo

メイン料理

+¥800

・高宮鶏もも肉のローマ風煮込みカチャトーラ
(アンチョビ、オリーブ、ケイパーを使ったさっぱり
とした煮込み)

・ささゆり豚肩肉のピッツァイオーラ
(トマトソース、モッツァレラチーズのオープン焼)

Dolce

デザート

+¥600

・ピエモンテ風パンナコッタ カラメルソース ・クラシックなティラミス
・セミフレッド (キャラメル、ナッツを練りこんだアイスクーキ)

Bambini

キッズメニュー

・キッズプレート¥1,200
・トマトソースの
スパゲッティ ¥950

Set da bere

セットドリンク +¥300

・コーヒー (ホット / アイス) ・アップルジュース
・紅茶 (ホット / アイス) ・オレンジジュース
・グレープフルーツジュース

Lunch ¥2,000

Appetizer

☒ Choose one

- Chilled Potage
- Baby Leaf Salad
- Seasonal Appetizer Assortment 【+ ¥800】

Primo

☒ Choose one

- Spaghetti with Squid and New Onion Puttanesca, featuring "Kuchu Tomatoes" by Ueno Engei
- Spaghetti with Kitahiroshima Sasayuri pork sausage, Setoda lemon, and mushrooms in cream sauce
- Spaghetti with Kure Ondo whitebait, zucchini, and bottarga in Aglio e Olio sauce
- Today's Recommended Pasta (Please ask our staff for details)

Bread

☒ THE STANDARD BAKERS Bread

Main

Choose one + ¥800

- Roman-style simmered Takamiya chicken thigh "Cacciatora" (a light stew with anchovies, olives, and capers)
- Sasayuri pork shoulder "Pizzaiola" (oven-baked with tomato sauce and mozzarella cheese)

Dessert

Choose one + ¥600

- Piedmont-style Panna Cotta with caramel sauce
- Classic Tiramisu
- Caramel and nut semifreddo ice cream cake

Kids menu

- kids plate ¥1,200
- Spaghetti with tomato sauce ¥950

Set drink

Choose one + ¥300

- coffee (hot/ice)
- tea (hot/ice)
- grapefruit juice
- apple juice
- orange juice