

FOOD

<Salad hors d'oeuvre>

季節のフルーツ
琴引の塩ぽんずドレッシング

fruits with yuzu dressing



¥ 880

琴引の塩ぽんずとは？

徳島産の実生の柚子と、
丹後・琴引浜の海水塩で
造った"塩ぽんず"です。
柚子の力強い風味と海水塩の
爽やかな美味しさが特徴です



蛸烏賊の和風マリネ
marinated firefly squid



¥ 880



牛肉の塩こうじとキウイ
beef marinated in salt koji and kiwi



¥ 880



<Pasta>

ツナとケッパーのレモン風味パスタ
Lemon-flavored pasta with tuna and capers



¥ 1,250



しらすとキャベツ・
茗荷の和風パスタ
Japanese-style pasta
with whitebait and cabbage



¥ 1,250



ソーセージとトマトの
パスタ
sausage and tomato pasta



¥ 1,150



ベジタブルボロネーゼ
vegetable bolognese



¥ 1,320



エビとアスパラガスの
バジルクリームパスタ
shrimp and asparagus
basil cream pasta



¥ 1,650



< P i z z a >

店長考案！

学生時代に食べた
思い出の味を再現！
スイートチリソースと
マヨネーズを使用したソースに
スモークチキンとオニオン、
チーズをのせた甘辛ピッツア



t.n.c.
t.n.c.



¥ 1,400

マルゲリータ

Margherita



¥ 1,300



砂肝と竹の子の 味噌風味ピッツア

gizzard and bamboo shoots
Miso flavored pizza



¥ 1,350



ベジタブルボロネーゼ ピッツア

vegetable bolognese pizza



¥ 1,400



野菜の ジェノベーゼピッツア

wof vegetables genovese pizza



¥ 1,450



< R I C E P L A T E >

ロービー丼
(お漬物・お味噌汁付き)
Beef bowl
(with pickles and miso soup)



¥ 1,680



オムライス
Omelette rice



¥ 1,200



お料理に関するご案内
※全仕入れ状況に依り、ご注文の食材が不足する場合がございます。予めご了承ください。
※食物アレルギー対応メニューは、アレルギー表示を行っております。
※（特定原材料5品目）卵、小麦、そば、落花生、エビ、カニ、クルミ）
※（その他、原材料）に準ずる20品目に関するアレルギー表示は、完全分離したアレルギー物質の二次混入を否定できません。
※ご希望の食材・調理器具・アレルギー対応メニューの持ち出し品目（卵、小麦、そば、落花生、エビ、カニ、クルミ）に準ずる20品目に関するアレルギー表示は、完全分離したアレルギー物質の二次混入を否定できません。

< Soup >

本日のスープ
Today's Soup

※アレルギーはスタッフまでお問い合わせください

¥400



< Desert >



ティラミス
Tiramisu



¥880

本日タルト
Today's tart

※アレルギーはスタッフまで
お問い合わせください

¥980



本日のデザート
Today's Dessert

※アレルギーはスタッフまで
お問い合わせください

¥900



本日のパフェ
Today's parfait

※アレルギーはスタッフまで
お問い合わせください

¥1,200



< Others >



スープSET
スープ
+
ドリンクバー
¥700

デザートSET
デザート
+
ドリンクバー
¥1,200



サイドメニュー
パン ¥200
ご飯 ¥200
ミニサラダ ¥500
ドリンクバー
¥500

LUNCH SET

ランチセット

¥ 2,800 ~ (税込)



◆ サラダ オードブル

下記より3種より種お選びください



A: 鶯鳥飛の和風マリネ



B: 牛肉の塩麹とキウイ



C: 季節のフルーツ
琴引の塩ぽんずドレッシング

◆ 本日のスープ

◆ メイン料理

下記より10種より種お選びください



① ソーセージとトマトのパスタ



② しらすとキャベツ
茗荷の和風パスタ



③ ツナとケッパーの
レモン風味パスタ



④ ベジタブルボロネーゼ
(+150円)



⑤ エビとアスパラガスの
バジルクリームパスタ
(+400円)



⑥ マルゲリータ



⑦ ベジタブルボロネーゼ
ピッツァ



⑧ 砂肝と竹の子の
味噌風味ピッツァ
(+100円)



⑨ t.n.c.
(+150円)



⑩ 野菜の
ジェノベーゼピッツァ
(+200円)

◆ デザート

下記より4種より種お選びください



I: ティラミス



II: 本日のデザート



III: 本日のタルト
(+100円)



IV: 本日のパフェ
(+200円)

◆ ドリンクバー

店長考案!

学生時代に食べた
思い出の味を再現!
スイートチリソースと
マヨネーズを使用したソースに
スモークチキンとオニオン、
チーズをのせた甘辛ピッツァ

※写真はイメージです。