

The BAR  
LUNCH SET

ANTIPASTO  
ヘルシー6種のイタリアンアンティパスト  
Italian Healthy Antipasto Misto

Please choose one dish : Pizza or Pasta  
～ ピッツァ 又は パスタを1品お選びください～



<b>PIZZA</b>	
マルゲリータ [トマトソース、モッツアレラ、バジル] Margherita [Tomato Sauce, Basil, Mozzarella]	¥1,800
本日のピッツァ Today's Pizza	¥1,800~
4種類のチーズ クアトロフォルマッジ [モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、プロヴォローネ] Quattro Formaggi [Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Provolone]	¥2,200
D.O.C ナポリ世界ピッツァコンペティション最優秀賞受賞ピッツァ [モッツアレラ、チェリートマト、バジル] D.O.C [Buffalo Mozzarella, Cherry Tomato, Basil]	¥2,400
<b>PASTA</b>	
魚介と九条ネギのアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ Spaghetti Alio Olio with Seafood and Leek	¥1,800
熊本県産あか牛のボロネーゼソース リガトーニ Rigatoni Bolognese	¥2,100
生ウニのトマトクリームソーススパゲッティ プロチダ風 Spaghetti with Sea Urchin and Cream Sauce	¥2,800

DOLCE & CAFE  
本日のデザート & コーヒー 又は 紅茶  
Today's Dessert & Coffee or Tea



The BAR  
LUNCH COURSE

ANTIPASTO  
ヘルシー6種のイタリアンアンティパスト  
Italian Healthy Antipasto Misto

Please choose one dish: Pizza or Pasta  
～ ピッツァ 又は パスタを1品お選びください～

<b>PIZZA</b>
マルゲリータ [トマトソース、モッツアレラ、バジル] Margherita [Tomato Sauce, Basil, Mozzarella]
本日のピッツァ Today's Pizza
4種類のチーズ クアトロフォルマッジ [モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、プロヴォローネ] (+¥400) Quattro Formaggi [Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Provolone] (+¥400)
ナポリ世界ピッツァコンペティション最優秀賞受賞ピッツァ D.O.C [モッツアレラ、チェリートマト、バジル] (+¥600) D.O.C [Buffalo Mozzarella, Cherry Tomato, Basil] (+¥600)
<b>PASTA</b>
魚介と九条ネギのアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ Spaghetti Alio Olio with Seafood and Leek
熊本県産あか牛のボロネーゼソース リガトーニ (+¥300) Rigatoni Bolognese (+¥300)
生ウニのトマトクリームソーススパゲッティ プロチダ風 (+¥1,000) Spaghetti with Sea Urchin and Cream Sauce (+¥1,000)

**SECONDO**  
～ メインディッシュを1品お選びください～Please Choose Main Dish

カジキマグロのグリーンリア プッタネスカソース Grilled Sword Fish with Olive, Capper, Anchovy and Tomato Sauce
岩手県産岩中豚ロース肉の薪焼き タスマニアマスタード Wood Fired Pork from Iwate with Tusmanian Mustard
黒毛和牛サーロインの薪焼き マルサラソース (+¥600) Wood Fired Japanese Sirloin Beef (+¥600)

DOLCE & CAFE  
本日のデザート & コーヒー 又は 紅茶  
Today's Dessert & Coffee or Tea

¥3,200

## DOLCE

Strawberry Shortcake  
ストロベリーショートケーキ

Strawberry Rose Ganache Tart  
ストロベリーローズガナッシュタルト

Strawberry Rare Cheesecake Mousse  
ストロベリーレアチーズムース

Strawberry Bavarois  
ストロベリーババロア

Strawberry Macaron  
ストロベリーマカロン

Strawberry Verrine  
ストロベリーヴェリーヌ

Strawberry Eclair  
ストロベリーエクレア

Fresh Strawberries of the Day  
本日のフレッシュストロベリー

## SALE

Caprese Pinchos with Buffalo Mozzarella from Naples  
ナポリ直送水牛のモッツアレラチーズのピンチョスカプレーゼ

Herb-Flavored Smoked Salmon with Strawberry  
ハーブ風味のスモークサーモンとフレッシュいちご

Pistachio Cream Tart  
ピスタチオクリームタルト

Porcini Mushroom & Chicken Pâté with Consommé Jelly  
ポルチーニ茸とチキンのパテ コンソメゼリー添え

Chilled Gorgonzola and Roasted Sweet Potato  
冷製ゴルゴンゾーラとサツマイモのオーブン焼き

※仕入れの状況によって内容に変更がある場合がございます

## DRINK

ドリンク 90分ラストオーダー

### Mocktails

モクテル (ノンアルコール)

Seasonal Strawberry Piña Colada  
季節のおすすめ

Saratoga Cooler  
サラトガクーラー

Peach Melba  
ピーチメルバ

Sangria (Red/White)  
サングリア(赤/白)

Earl Grey Cooler  
アールグレイクーラー

American Lemonade  
アメリカンレモネード

Cranberry Sour  
クランベリーサワー

### COFFEE

コーヒー

Coffee  
コーヒー (Hot or Iced)

Cafe Latte  
カフェラテ (Hot or Iced)

Cappuccino  
カプチーノ

### TEA

ティー

Iced Tea  
アイスティー

Darjeeling  
ダージリン

Earl Grey  
アールグレイ

Chamomile Citrus  
カモミール シトラス

Orange Blossom  
オレンジ ブロッサム

Organic Spring Jasmine  
オーガニック スプリング ジャスミン



c.c.c. 品評会で最高位の5タブレット獲得  
LE CHOCOLAT DE H  
パティシエ・ショコラティエ  
辻口 博啓



Paul Bassett  
WBCバリスタ世界チャンピオン  
ポール・バセット

## Paul Bassett Original Coffee

濃厚なエスプレッソから織りなす贅沢なエスプレッソドリンク

Long Black ¥700

ロングブラック

エスプレッソをお湯の上にフロートし、アメリカンよりコーヒーの持つアロマを感じることが出来ます。

Iced Long Black ¥700

アイスロングブラック

アイスウォーターに淹れたたてのエスプレッソを注いだブラックコーヒー。

Cappuccino ¥800

カプチーノ

エスプレッソをベースにフォームドミルクとココアパウダーで仕上げました。

濃厚なエスプレッソとミルクのスタンダードなコンビネーション。

Cafe Latte (Hot / Iced) ¥800

カフェラテ (ホット / アイス)

Drop (Iced) ¥800

ドロップ (アイス)

凍らせたグラスにミルク、その上にエスプレッソをフロート濃厚でリッチなアイスエスプレッソミルクドリンク。

Espresso Separate [ Espresso + Tonic or Coke or Ginger Ale ]  
エスプレッソ セパレート all ¥800

「エスプレッソ + トニック or コーラ or ジンジャエール」

## TEA ティー

Darjeeling ¥700  
ダージリン

Earl Gray ¥700  
アールグレイ

Chamomile ¥700  
カモミール



Salvatore Cuomo Bros.

## Salvatore Coumo Bros. PATISSIER SPECIAL DESSERT

サルヴァトーレクオモブロス

パティシエ 特製デザート



### HOMEMADE GELATO

自家製ジェラート3種  
盛り合わせ

¥1,200



### SEASONAL FRIUTS SHORT CAKE

季節のフルーツの  
ショートケーキ

¥1400



### BASQUE CHEESE CAKE

ゴルゴンゾーラの  
バスクチーズケーキ

¥1,200



### TIRAMISU

クラシックティラミス  
ジェラートを添えて

¥1,100



### PUDDING

徳島県濃密たまごの  
プリン

¥1,200