



平日ランチメニュー

ナポリピッツァ

ガスパッチョ フェッタチーズ ブラックソルト

マルゲリータ：トマトソース モッツアレラチーズ バジル (+ パルマハム 600)

or

マーレ：モッツアレラチーズ グリーンアスパラガス チェリートマト スモークサーモン

or

プーリア：モッツアレラチーズ カッチョカバロチーズ コッパ セルバチコ チェリートマト

or

ナポリ：トマトソース モッツアレラチーズ アンチョビ ケッパー オレガノ

or

グストーサ：トマトソース モッツアレラチーズ スパイシーサラミ ロケット菜 オリーブ

or

クアトロフロマッジ：モッツアレラチーズ ゴルゴンゾーラピカンテ ゴートチーズ

24 カ月熟成パルミジャーノレッジャーノ (+ 650)

マンゴーパンナコッタ パイナップル ライム ココナッツアイスクリーム

コーヒー 又は 紅茶

4,200

w e m s

w = 小麦/wheat

p = 落花生/peanuts

m = 乳/milk

e = 卵/eggs

b = そば/buckwheat

c = かに/crab

s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。

イタリア米使用

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

アンディアーモ プランツォ

アンディアーモ サラダ

フルーツマトの冷製カッペリーニ キャビア添え

or

カプレーゼ風リングイネ グリーンアスパラガス

or

リガトーニボロネーゼ グラナパダーノチーズ

マンゴーパンナコッタ パイナップル ライム ココナッツアイスクリーム

コーヒー 又は 紅茶

5,000

w m e

w = 小麦/wheat

p = 落花生/peanuts

m = 乳/milk

e = 卵/eggs

b = そば/buckwheat

c = かに/crab

s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。

イタリア米使用

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

スプレンドィード プランツォ

ドリンク：人参 オレンジ レモン

アボカド 野菜のサラダ オレンジのレデクション アマニ

ガスパッチョ フェッタチーズ ブラックソルト

鶏胸肉の真空調理 ターメリック カリフラワーライス ケール

季節のフルーツグラス

コーヒー 又は 紅茶

5,400

w m e

w = 小麦/wheat

p = 落花生/peanuts

m = 乳/milk

e = 卵/eggs

b = そば/buckwheat

c = かに/crab

s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。

イタリア米使用

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

プランツォ スペチャーレ

鱈のマントカート マスタードリーフイクラ

ガスパッチョ フェッタチーズ ブラックソルト

サルシッチャのマルタリアーテパスタ 法蓮草 フェンネル ペコリーノロマーノチーズ

ピスタチオを纏った鮪のオープン焼き カポナータ

又は

黒毛和牛のボンベッテ カチョカバロチーズ ドウイヤ

スプレンドィード フローズンティラミス

コーヒー 又は 紅茶

7,200

w m e

w = 小麦/wheat

p = 落花生/peanuts

m = 乳/milk

e = 卵/eggs

b = そば/buckwheat

c = かに/crab

s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。

イタリア米使用

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。