

※表示価格は全て税抜き価格です。

LUNCH MENU

ランチメニュー

SELECT LUNCH セレクトランチ

※一部のメニューは
追加料金を頂戴いたします。

¥1,099~

お好きなメインを **1品** お選びください
〔オムライス・パスタ・ピラフ・ピッツァ・ドリア〕

オムライス、パスタ、ピラフ、ピッツァ、ドリアやその他サイドメニューについては
次のページからお選びください。

+

通常セット
内容



プレミアムドリンクバー

+



本日のサラダ

or



本日のキッシュ

さらにランチ限定のお得な価格でセレクトランチをカスタマイズ

※1グループ全てのお客様がセレクトランチをご注文いただくことが条件となります。

+

+

DOLCE SET
ドルチェセット

全品 ¥200OFF

ドルチェページ(最終ページ)から
お好きなメニューをお選びください。

+¥199~



SIDE MENU
サイドメニュー

全品 50%OFF

サラダや前菜、揚げ物、アルコールなどを含む
全20品が半額でお楽しみいただけます。

+¥100~



SIDE MENU

ランチ限定価格で楽しめる
お得なサイドメニュー

サイドメニュー全品定価の半額 | 50%OFF

INSALATA

山盛りグリーンサラダ **2倍**

特製すりおろしドレッシング

¥499 → ¥249

(他のサラダに比べてベースがおよそ2倍!)

パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ

シーザードレッシング

¥599 → ¥299

あつあつペッパーチキンとキノコのサラダ

二段熟成醤油&チーズドレッシング

¥699 → ¥349

熟成生ハムとフランス産カマンベールチーズ、

温泉玉子のサラダ

バジルクリームドレッシング

¥699 → ¥349

ANTIPASTO FREDDO

国産鶏[味なとり]のカルパッチョ

¥899 → ¥449

タコとホタテとサーモンのカルパッチョ

¥899 → ¥449

熟成生ハム

¥399 → ¥199

海老とスモークサーモンの

ベトナム風生春巻き

¥699 → ¥349

ANTIPASTO CALDO

プレーンバケット

¥399 → ¥199

(ハーフ) ¥200 → ¥100

ガーリックバターバケット

¥399 → ¥199

明太子バターバケット

¥399 → ¥199

とろーりチーズバケット

¥399 → ¥199



パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ



熟成生ハム



国産鶏[味なとり]のカルパッチョ



タコとホタテとサーモンのカルパッチョ

FRITTO

ポテトフライ

¥399 → ¥199

揚げたてポテトチップ

¥399 → ¥199

揚げニョッキ メイプルソース添え

¥499 → ¥249

モッツアレラとズッキーニのフリット

¥499 → ¥249

ハーブフライドチキン

4個入り ¥499 → ¥249

ソースを3種類の中からお選びください

6個入り ¥699 → ¥349

- クリーミーチーズソース
- 二段熟成醤油&チーズソース
- バジル&チーズソース



揚げたてポテトチップ



ハーブフライドチキン
二段熟成醤油&チーズソース

BEVANDE

ザ・プレミアムモルツ 生

¥499 → ¥249

プレミアムワイン グラス(赤 or 白)

¥499 → ¥249

プレミアムスパークリングワイングラス

¥599 → ¥299

PILAF

ピラフ

SIZE UP✔ | 大盛り…… +¥300

◀ 特製ガパオピラフ

▼ ケイジャンチキンとソーセージの
特製ジャンバラヤ



シーフードピラフ



和風明太子大葉ピラフ



バリ風ナシゴレン

インディアンピラフ

シーフードピラフ

和風明太子大葉ピラフ

バリ風ナシゴレン

ケイジャンチキンとソーセージの特製ジャンバラヤ

特製ガパオピラフ

DORIA

ドリア

若鶏とキノコの照り焼きドリア

ソーセージとポテト、温泉玉子のカレードリア

ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア

ベーコンと明太子、温泉玉子のカルボナーラドリア

若鶏とキノコのゴルゴンゾーラドリア

ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア



ソーセージとポテト、温泉玉子のカレードリア



ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア



ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア

OMELET RICE

オムライス

SIZE UP✔ | 大盛り…… +¥300

ふわふわ帽子の
オムライス ▶



DEMIGLACE

ふわふわ帽子のオムライス

ふわふわ帽子のチーズinオムライス +¥100

たっぷり玉子のふわふわ帽子のオムライス +¥100
玉子が2倍

チーズinオムライス

KETCHUP

昔ながらのオムライス

MEAT SAUCE

ナスとモッツアレラのミートソースオムライス

たっぷりモッツアレラとナスの
ミートソースオムライス +¥100
モッツアレラが3倍

ベーコンとキノコのミートソースオムライス

CREAM

明太子クリームオムライス

たっぷり明太子クリームオムライス +¥100
明太子が3倍

ベーコンとツナ、ほうれん草のクリームオムライス

スモークサーモンと彩り野菜の
レモンクリームオムライス +¥100

若鶏とキノコ、アスパラの
ゴルゴンゾーラクリームオムライス +¥100

ベーコンとキノコ、ほうれん草の
ボルチーニクリームオムライス +¥100

ウニと魚介のクリームオムライス +¥200



明太子クリームオムライス



若鶏とキノコ、アスパラの
ゴルゴンゾーラクリームオムライス

CURRY

ゴールデンオムライス

JAPANESE TASTE

若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風オムライス

スモークサーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風オムライス

タコと明太子の和風オムライス

ずわい蟹と海老の和風オムライス +¥100

ウニと海老、キノコの和風ソース +¥100



スモークサーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての
和風オムライス



タコと明太子の和風オムライス

TOMATO

ツナとキノコのボスカイオーラオムライス

ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータオムライス 

ナスとベーコン、モッツアレラの特オムライス

たっぷりモッツアレラとナス、ベーコンの特オムライス +¥100
モッツアレラが3倍

若鶏と彩り野菜の特オムライス
ハッシュドポテト&マスカルポーネ添え +¥100

魚介たっぷりのペスカトーレオムライス +¥100



ナスとベーコン、モッツアレラの特オムライス



若鶏と彩り野菜の特オムライス
ハッシュドポテトとマスカルポーネ添え

TOMATO CREAM

若鶏とキノコ、ほうれん草の特オムライス

海老とツナ、アスパラの
特オムライス

ベーコンとキノコ、彩り野菜の特オムライス

ずわい蟹とほうれん草の特オムライス +¥100

海老とアスパラ、オマール海老のラグーの特オムライス +¥200
自家製アメリカネオムライス



ずわい蟹とほうれん草の特オムライス



海老とアスパラ、オマール海老のラグーの特オムライス
自家製アメリカネオムライス

PIZZA

ピッツァ

マルゲリータ
トマトソース・モッツアレラ・バジル・グラナパダーノ

バンビーノ
トマトソース・モッツアレラ・ソーセージ・コーン・マヨネーズ

ベーコンとサラミ
トマトソース・モッツアレラ・ベーコン・サラミ・マヨネーズ

ジャポーネ
照焼ソース・モッツアレラ・チキン・キノコ・マヨネーズ・ネギ

ビスマルク
チーズソース・モッツアレラ・ベーコン・卵・グラナパダーノ

フンギ ゴルゴンゾーラ
モッツアレラ・キノコ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ

ジェノベーゼ
トマトソース・モッツアレラ・エビ・貝柱・ポテト
ジェノベーゼソース・グラナパダーノ +¥100

クワトロ フォルマッジ
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・グラナパダーノ

たっぷりチーズのクワトロ フォルマッジ +¥200
全てのチーズが2倍

プロシュート マスカルポーネ
トマトソース・モッツアレラ・プロシュート・マスカルポーネ
ピンクペッパー・ペピーリーフ・グラナパダーノ・ブラックオリーブ +¥100



マルゲリータ



プロシュート マスカルポーネ

PASTA

2種類の選べる生パスタ

SIZE UP  | 大盛り…… +¥300

スパゲティー ▶

▲ スモークサーモンと彩り野菜の
レモンクリームソース

▲ フェットチーネ

海老と貝柱、フレッシュトマトの
ジェノパソース ▶

OIL

ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ Spa

生ハムとキノコ、アスパラの
地中海仕立てのペペロンチーノ Spa

ボンゴレビアンコ Spa

アサリとキノコ、ツナの
ペペロンチーノ Spa

ウニとアサリのペペロンチーノ Spa +¥100

海の幸のペペロンチーノ Spa +¥100

海老と貝柱、フレッシュトマトの
ジェノパソース Spa +¥100

提携先の製麺所から仕入れる
生パスタはもっちもち！



パスタの変更が可能です！

ご要望いただければ、メニューに記載されているパスタから
スパゲティー、フェットチーネへの変更も承ります。

Spa スパゲティー : 日本では定番の太さ1.8mmのパスタです。
Fet フェットチーネ : きしめんに似た形状の幅広のパスタです。



好きなパスタに
「山盛りグラナパダーノ」
をトッピング + ¥200

CREAM

カルボナーラ Spa

明太子カルボナーラ Fet

たっぷり明太子のカルボナーラ Fet +¥100
明太子が3倍

ベーコンとツナ、ほうれん草の
クリームソース Fet

スモークサーモンと彩り野菜の
レモンクリームソース Fet +¥100

若鶏とキノコ、アスパラの
ゴルゴンゾーラクリームソース Fet +¥100

ベーコンとキノコ、ほうれん草の
ポルチーニクリームソース Fet +¥100

ウニと魚介のクリームソース Spa +¥200

究極のカルボナーラ Spa +¥200

こだわりの食材が詰まった究極メニュー。
お客様の前で削らせていただく山盛りグラナパダーノは圧巻です！

こだわりの食材

・沖縄くんちやまベーコン
・白トリュフオイル
・向原農園の温泉玉子
・山盛りグラナパダーノ



究極のカルボナーラ

TOMATO

ツナとキノコのボスカイオーラ Spa

若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース Spa

ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ HOT Spa

アサリのトマトソース Spa

ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソース Spa

たっぷりモッツアレラと
ナスとベーコンのトマトソース Spa **+¥100**
モッツアレラが3倍

魚介たっぷりのペスカトーレマト Spa **+¥100**



ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソース



魚介たっぷりのペスカトーレマト

TOMATO CREAM

若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソース Fet

海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース Fet

ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソース Fet

ずわい蟹とほうれん草の
トマトクリームソース Fet **+¥100**

海老とアスパラ、オマール海老のラグーの
自家製アメリカヌソース Spa **+¥200**

MEAT SAUCE

ナスとモッツアレラのミートソース Fet

たっぷりモッツアレラとナスのミートソース Fet **+¥100**
モッツアレラが3倍

ベーコンとキノコのミートソース Spa

究極のボロネーゼ Spa **+¥200**

こだわりの食材が詰まった究極メニュー。
お客様の前で削らせていただく山盛りグラナパダーノは圧巻です！

こだわりの食材

・国産牛100%
・イタリア産の厳選赤ワイン
・向原農園の温泉玉子
・山盛りグラナパダーノ



究極のボロネーゼ

JAPANESE TASTE

タコと明太子の和風ソース Spa

スモークサーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての
和風ソース Spa

若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース Spa

ずわい蟹と海老の和風ソース Spa **+¥100**

ウニと海老、キノコの和風ソース Spa **+¥100**



海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリカヌソース

KIDS MENU

パスタプレート・お子様うどん

各種 **¥199**

キッズサービス
も充実！

※ご注文は小学生未満のお子様に限ります。
※詳細メニューはスタッフにお声がけください。



DOLCÉ

ドルチェ

セレクトランチと合わせてのご注文で | ￥200 OFF

アイス各種（バニラ・チョコ・抹茶・マンゴー） ￥399 → ￥199

季節のおすすめアイス ￥399 → ￥199
内容についてはスタッフにお尋ねください。

本日のドルチェプレート ￥499 → ￥299

フォンダンショコラ ￥699 → ￥499

バスクチーズケーキ ￥699 → ￥499

ミルフィーユアイス ￥699 → ￥499

クレームブリュレ ￥699 → ￥499

ティラミス エスプーマ仕立て ￥699 → ￥499

フレンチトースト ￥699 → ￥499

パンケーキ ￥699 → ￥499



本日のドルチェプレート
※日替りとなりますので詳しい内容についてはスタッフにお尋ねください。

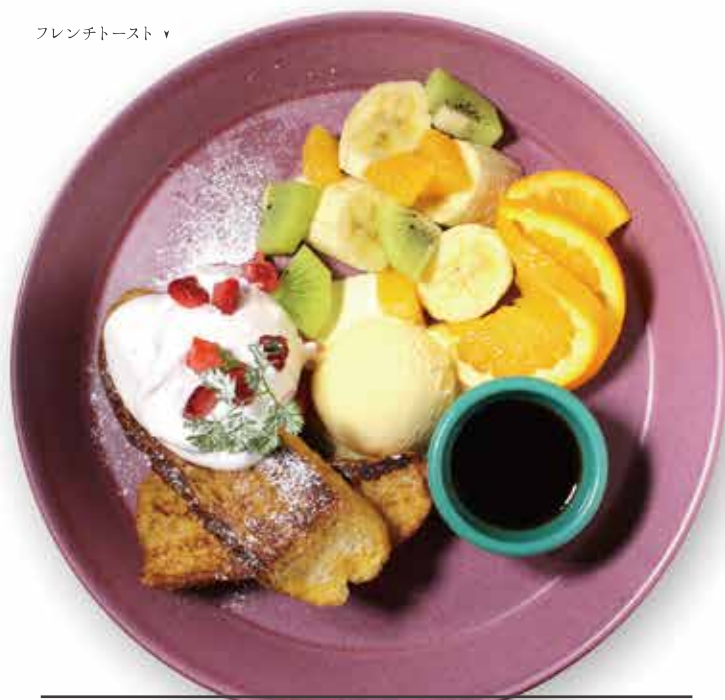


バスクチーズケーキ



ティラミス エスプーマ仕立て

フレンチトースト ▼



PREMIUM PARFAIT

ベビーフェイスパフェ ￥699 → ￥499

特製ティラミスパフェ ￥699 → ￥499

ワッフルパフェ ￥699 → ￥499

バナナタルトパフェ ￥699 → ￥499

ココナッツ風味の杏仁マCHEDニアパフェ ￥699 → ￥499



特製ティラミスパフェ



バナナタルトパフェ

STANDARD PARFAIT

バニラベリーパフェ ￥499 → ￥299

チョコバナナパフェ ￥499 → ￥299

抹茶あずきパフェ ￥499 → ￥299