

※表示価格は全て税抜き価格です。

# PREMIUM SET

## 2名様～お得なプレミアムセット

※4名様以上の場合は、組み合わせてご注文ください。



Order  
Flow

2名様向け  
プレミアムセット  
¥3,798～〔お一人様あたり¥1,899～〕

3名様向け  
プレミアムセット  
¥4,998～〔お一人様あたり¥1,666～〕

☒ 次のページのメニューリストからお選びください ※一部メニューについては追加料金となります。

01

お好きな冷製料理を1品

02

お好きな温製料理を1品

03

〔 オムライス / パスタ / ピラフ  
ピッツァ / ドリアの中から 〕

お好きなメインを2品

〔 オムライス / パスタ / ピラフ  
ピッツァ / ドリアの中から 〕

お好きなメインを3品

04

お好きなドルチェを2品

お好きなドルチェを3品



PREMIUM  
DRINK BAR

プレミアムドリンクバー  
PREMIUM DRINK BAR

時間無制限

お1人様からご注文可

プレミアムセットと  
合わせてのご注文で

お一人様 ~~¥440~~ → +¥220

スープを含む35種類以上のドリンクがお楽しみいただけます。  
詳しくは別紙のドリンクメニューをご覧ください。

## 01

## 冷製料理 ANTIPASTO FREDDO

- ・山盛りグリーンサラダ
- ・パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ +¥100
- ・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 +¥200
- ・海老とスモークサーモンのベトナム風生春巻き +¥200
- ・タコとホタテとサーモンのカルパッチョ +¥400



タコとホタテとサーモンのカルパッチョ

## 02

## 温製料理 ANTIPASTO CALDO

- ・ポテトフライ
- ・山盛りポテトフライ
- ・揚げたてポテトチップ
- ・揚げニョッキ
- ・モッツアレラとズッキーニのフリット
- ・フライドチキン 4個
- ・フライドチキン 6個 +¥200  
ソースを3種からお選びください
  - 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
- ・コロコロハッシュドポテト
- ・自家製ハーブソーセージ
- ・鹿児島産豚ホルモンのトマト煮込み +¥100
- ・ハーブシュリンプのアヒージョ +¥300
- ・国産鶏(味なとり)のレアソテー +¥300



ハーブシュリンプのアヒージョ

## 03

## メイン [ オムライス / パスタ / リゾット / ピッツァ / ドリア ]

### 03-1

## オムライス OMELET RICE

SIZE UP ✔ ダブルサイズ +¥400 トリプルサイズ +¥800

### 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
- ・チーズin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
- ・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



ふわふわ帽子のチーズin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

### 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
- ・ベーコンとキノコのミートソースオムライス

### KETCHUP

- ・昔ながらのオムライス

### 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、モッツアレラのトマトオムライス
- ・たっぷりモッツアレラとナス、ベーコンのトマトオムライス +¥100
- ・若鶏と彩り野菜のトマト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

### TOMATO CREAM

- ・若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームオムライス
- ・海老とツナ、アスパラのトマトクリームオムライス
- ・ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームオムライス
- ・ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームオムライス +¥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ーナオムライス +¥200

### 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、キノコの和風オムライス +¥100

### CURRY

- ・ゴールデンオムライス



ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームオムライス



タコと明太子の和風オムライス

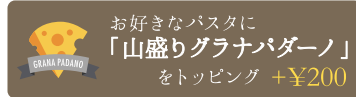
## 03-2

## パスタ PASTA

### SIZE UP

ダブルサイズ ..... +¥400

トリプルサイズ ..... +¥800



### OIL

- Spa 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 ボンゴレピアンコ
- 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 +¥100
- Spa 海の幸のペペロンチーノ +¥100
- Spa 海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノパソース +¥100

### CREAM

- Spa カルボナーラ
- Fet 明太子カルボナーラ
- Fet たっぷり明太子のカルボナーラ +¥100
- Fet 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 +¥100
- Fet 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 +¥100
- Fet ベーコンとキノコ、ほうれん草のボルチニクリームソース +¥100
- Spa ウニと魚介のクリームソース +¥200
- Spa 究極のカルボナーラ +¥200

### TOMATO CREAM

- Fet 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 +¥100
- Spa 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 +¥200

### MEAT SAUCE

- Fet 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 +¥100
- Spa ベーコンとキノコのミートソース
- Spa 究極のボロネーゼ +¥200

## 03-3

## ピラフ PILAF

### SIZE UP

ダブルサイズ +¥400    トリプルサイズ +¥800

- ・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
- ・パリ風ナシゴレン
- ・ケイジャンチキンとソーセージの特製ジャンバラヤ
- ・特製ガバオピラフ



### パスタの変更が可能です！

ご要望いただければ、メニューに表記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。

### TOMATO

- Spa 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
- 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、ベーコンのトマトソース +¥100
- Spa 魚介たっぷりのベスカトーレトマト +¥100



究極のカルボナーラ



魚介たっぷりのベスカトーレトマト

### JAPANESE TASTE

- Spa 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 +¥100
- Spa ウニと海老、キノコの和風ソース +¥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



究極のボロネーゼ



パリ風ナシゴレン



特製ガバオピラフ

NEXT

03-4 ピッツァ / 03-5 ドリア / 04 トルチェメニューは裏面をご覧ください



### 03-4

## ピッツア PIZZA

- ・ **マルゲリータ**
- ・ バンビーノ
- ・ ベーコンとサラミ
- ・ ジャポーネ
- ・ ビスマルク
- ・ フンギ ゴルゴンゾーラ
- ・ ジェノベーゼ **+¥100**
- ・ クワトロ フォルマッジョ
- ・ **たっぷりチーズのクワトロ フォルマッジョ** **+¥200**
- ・ **プロシュート マスカルポーネ** **+¥100**



マルゲリータ



プロシュート マスカルポーネ

### 03-5

## ドリア DORIA

- ・ 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



ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア

### 05

## ドルチェ DOLCÉ

- ・ **本日のドルチェプレート**
- ・ アイス各種 (バニラ・チョコ・抹茶・マンゴー)
- ・ 季節のおすすめアイス
- ・ バニラベリーパフェ
- ・ チョコバナナパフェ
- ・ 抹茶あずきパフェ

- ・ ミルフィーユアイス
- ・ フォンダンショコラ
- ・ **バスクチーズケーキ**
- ・ クレームブリュレ
- ・ **ティラミス エスプーマ仕立て**
- ・ **フレンチトースト**
- ・ パンケーキ
- ・ **ベビーフェイスパフェ**
- ・ 特製ティラミスパフェ
- ・ ワッフルパフェ
- ・ **バナナタルトパフェ**
- ・ ココナッツ風味の杏仁マCHEDONIAパフェ

**+¥200**



ティラミス エスプーマ仕立て



フレンチトースト



ベビーフェイスパフェ

# ANNIVERSARY DOLCÉ PLATE

アニバーサリー ドルチェプレート

## 特別な1日を特別な1皿で

お誕生日などのお祝いやパーティー用のドルチェとして華やかなドルチェプレートをご用意いたしました。ご予約不要ですので急なサプライズにもご利用いただけます！

予約不要

ドルチェプレート 1皿〔通常〕¥899

プレミアムセットのドルチェ1皿を  
ドルチェプレートに変更可能

**+¥490**

※ドルチェプレートの内容は季節により  
若干の変更が生じる可能性があります。

ドルチェプレート

AND MORE

ドルチェプレートのご注文で  
さらに嬉しい特典!!

1. 主役のお客様にお店からささやかなプレゼント!

2. ご要望に応じてサプライズ演出のご協力!

例) プレゼントをあらかじめお預かりして、ハッピーバースデーの  
歌と共に贈呈など。

どのようなことでも、出来る限りご相談に乗ります!