

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～〕
(税込¥4,177)

3名様向け プレミアムセット

¥4,998～〔お一人様あたり¥1,666～〕
(税込¥5,497)

☒ 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

好きな冷製料理を1品

02

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 〕

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 〕

好きなメインを3品

04

好きなドルチェを2品

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
(税込¥484) (税込¥242)

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**
(税込¥110)
- ・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**
(税込¥220)
- ・海老とスモークサーモンの
ベトナム風生春巻き **+¥200**
(税込¥220)
- ・**タコとホタテとサーモンのカルパッチョ** **+¥400**
(税込¥440)



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**
(税込¥220)
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
- ・豚ホルモンのトマト煮込み **+¥100**
(税込¥110)
- ・**海老のアヒージョ** **+¥300**
(税込¥330)
- ・**国産鶏(味なとり)のレアソテー** **+¥300**
(税込¥330)



海老のアヒージョ

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**
(税込¥440) トリプルサイズ **+¥800**
(税込¥880)

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**
(税込¥110)
- ・たっぷり玉子のふわふわ帽子のオムライス **+¥100**
(税込¥110)
- ・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**
(税込¥110)
- ・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**
(税込¥110)
- ・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**
(税込¥110)
- ・**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**
(税込¥110)
- ・ウニと魚介のクリームオムライス **+¥300**
(税込¥330)



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**
(税込¥110)
- ・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**
(税込¥110)
- ・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**
(税込¥110)
- ・魚介たっぷりのペスカトーレオムライス **+¥100**
(税込¥110)

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**
(税込¥110)
- ・**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**
(税込¥220)

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 **+¥100**
(税込¥110)
- ・**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**
(税込¥110)
- ・**ウニと海老、キノコの和風オムライス** **+¥200**
(税込¥220)

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 (税込 ¥440)

トリプルサイズ +¥800 (税込 ¥880)



お好きなパスタに
「山盛りグラナパダーノ」
をトッピング +¥200 (税込 ¥220)

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 +¥200 (税込 ¥220)
- Spa 海の幸のペペロンチーノ +¥100 (税込 ¥110)
- Spa 海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノパソース +¥100 (税込 ¥110)

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 (税込 ¥110)
- 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 (税込 ¥110)
- 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 (税込 ¥110)
- 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 (税込 ¥110)
- Spa ウニと魚介のクリームソース +¥300 (税込 ¥330)
- Spa 究極のカルボナーラ +¥200 (税込 ¥220)

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 (税込 ¥110)
- 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ーナソース +¥200 (税込 ¥220)

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 (税込 ¥110)
- 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 (税込 ¥220)

03-3

ピラフ PILAF

SIZE UP

ダブルサイズ +¥400 (税込 ¥440) トリプルサイズ +¥800 (税込 ¥880)

- ・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 (税込 ¥110)
- Spa 魚介たっぷりのベスカトーレマト +¥100 (税込 ¥110)



究極のカルボナーラ



魚介たっぷりのベスカトーレマト

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 +¥100 (税込 ¥110)
- 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 (税込 ¥110)
- Spa ウニと海老、キノコの和風ソース +¥200 (税込 ¥220)



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ソース



究極のボロネーゼ



バリ風ナシゴレン



特製ガバオピラフ

NEXT

03-4 ピッツァ / 03-5 ドリア / 04 ド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**
(税込¥110)
- ・ 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**
(税込¥220)
- ・ **プロシュート マスカルポーネ** **+¥100**
(税込¥110)



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

04

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

+¥100
(税込¥110)



ティラミス エスプーマ仕立て

- ・ 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**
- ・ クレーンブリュレ
- ・ **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CHEDニアパフェ

+¥200
(税込¥220)



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**
(税込¥988)

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
(税込¥539)

※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!