

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。

¥1,299~
(税込¥1,428)

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~
(税込¥218)



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。

+¥124~
(税込¥136)



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

(他のサラダに比べてベースがおよそ2倍!)

¥499 → ¥249
(税込¥273)

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

¥699 → ¥349
(税込¥383)

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

¥799 → ¥399
(税込¥438)

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

¥799 → ¥399
(税込¥438)

ANTIPASTO FREDDO

国産鶏[味なとり]のカルパッチョ

¥999 → ¥499
(税込¥548)

タコとホタテとサーモンのカルパッチョ ¥1,099 → ¥499
(税込¥548)

熟成生ハム

¥499 → ¥249
(税込¥273)

海老とスモークサーモンの

ベトナム風生春巻き

¥799 → ¥399
(税込¥438)

ANTIPASTO CALDO

プレーンバゲット

¥499 → ¥249
(税込¥273)
(ハーフ) ¥249 → ¥124
(税込¥136)

ガーリックバターバゲット

¥499 → ¥249
(税込¥273)

明太子バターバゲット

¥499 → ¥249
(税込¥273)

とろーりチーズバゲット

¥499 → ¥249
(税込¥273)



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

¥499 → ¥249
(税込¥273)

揚げたてポテトチップ

¥499 → ¥249
(税込¥273)

揚げニョッキ メイプルソース添え

¥599 → ¥299
(税込¥328)

モッツアレラとズッキーニのフリット

¥599 → ¥299
(税込¥328)

ハーブフライドチキン

4個入り ¥599 → ¥299
(税込¥328)

ソースを3種類の中からお選びください

6個入り ¥799 → ¥399
(税込¥438)

- 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
(税込¥273)

プレミアムワイン グラス[赤 or 白]

¥499 → ¥249
(税込¥273)

プレミアムスパークリングワイングラス

¥599 → ¥299
(税込¥328)

PILAF

ピラフ

SIZE UP ✓ | 大盛り……+¥300 (税込¥330)

◀ 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



パリ風ナシゴレン

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

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 (税込¥330)

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 (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)
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 (税込¥110)
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 (税込¥110)
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 (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 +¥200 (税込¥220)



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 (税込¥110)

ウニと海老、キノコの和風オムライス +¥200 (税込¥220)



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)

モッツアレラが3倍

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)



ナスとベーコン、モッツアレラの
トマトオムライス



若鶏と彩り野菜のトマトオムライス
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
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

+¥200
(税込¥220)

海老とアスパラ、オマール海老のラグーの
自家製アメリカースオムライス

+¥200
(税込¥220)



ずわい蟹とほうれん草の
トマトクリームオムライス



海老とアスパラ、オマール海老のラグーの
自家製アメリカースオムライス

PIZZA

ピッツア

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

クワトロ フォルマッジョ

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 フォルマッジョ

+¥100
(税込¥110)

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・ペビーリーフ・グラナパダーノ・ブラックオリーブ



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 (税込¥330)

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 +¥200 (税込¥220)

海の幸のペペロンチーノ Spa +¥100 (税込¥110)

海老と貝柱、フレッシュトマトの
ジェノパソース Spa +¥100 (税込¥110)

提携先の製麺所から仕入れる
生パスタはもっちりもち！



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 (税込¥220)

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 (税込¥110)
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 (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ソース Fet +¥100 (税込¥110)

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 (税込¥110)

ウニと魚介のクリームソース Spa +¥200 (税込¥220)

究極のカルボナーラ Spa +¥200 (税込¥220)

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
・濃紅温泉玉子
・白トリュフオイル
・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**
(税込¥110)
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**
(税込¥110)



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**
(税込¥110)

海老とアスパラ、オマール海老のラグーの
自家製アメリカヌソース Spa **+¥100**
(税込¥110)

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**
(税込¥110)
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**
(税込¥220)

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%
- ・濃紅温泉玉子
- ・イタリア産の厳選赤ワイン
- ・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**
(税込¥110)

ウニと海老、キノコの和風ソース Spa **+¥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ヌソース

KIDS MENU

パスタプレート・お子様うどん

各種 **¥199**
(税込¥218)

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
(税込 ￥218)

季節のおすすめアイス ￥399 → ￥199
(税込 ￥218)
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
(税込 ￥328)

フォンダンショコラ ￥699 → ￥499
(税込 ￥548)

バスクチーズケーキ ￥699 → ￥499
(税込 ￥548)

ミルフィーユアイス ￥699 → ￥499
(税込 ￥548)

ティラミス エスプーマ仕立て ￥699 → ￥499
(税込 ￥548)

フレンチトースト ￥799 → ￥599
(税込 ￥658)

パンケーキ ￥799 → ￥599
(税込 ￥658)



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
(税込 ￥548)

特製ティラミスパフェ ￥699 → ￥499
(税込 ￥548)

ワッフルパフェ ￥699 → ￥499
(税込 ￥548)

バナナタルトパフェ ￥699 → ￥499
(税込 ￥548)

ココナッツ風味の杏仁マCHEDONIAパフェ ￥699 → ￥499
(税込 ￥548)



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
(税込 ￥328)

チョコバナナパフェ ￥499 → ￥299
(税込 ￥328)

抹茶あずきパフェ ￥499 → ￥299
(税込 ￥328)