

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

¥3,899～〔お一人様あたり¥1,949～〕
(税込¥4,288)

3名様向け プレミアムセット

¥5,099～〔お一人様あたり¥1,699～〕
(税込¥5,608)

☒ 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 ~~¥480~~ → +¥240
(税込¥528) (税込¥264)

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** **+¥500**
(税込¥550)



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
 - ・**フライドチキン 4個** **+¥100**
(税込¥110)
 - ・さつまいものフリット メープル&バター添え
 - ・山盛りポテトフライ **+¥100**
(税込¥110)
 - ・フライドチキン 6個 **+¥200**
(税込¥220)
 - ・自家製ハーブソーセージ
 - ・コロコロハッシュドポテト ソースを3種からお選びください
 - ・豚ホルモンのトマト煮込み **+¥100**
(税込¥110)
 - ・揚げニョッキ **+¥100**
(税込¥110)
 - ・**モッツアレラと**
ズッキーニのフリット **+¥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)
- 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



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 **+¥500**
(税込¥550) トリプルサイズ **+¥900**
(税込¥990)

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** **+¥200**
(税込¥220)
- ・たっぷり玉子のふわふわ帽子のオムライス **+¥200**
(税込¥220)
- ・チーズinオムライス **+¥100**
(税込¥110)

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 **+¥200**
(税込¥220)
- ・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 **+¥200**
(税込¥220)
- ・**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** **+¥200**
(税込¥220)
- ・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 **+¥200**
(税込¥220)
- ・魚介たっぷりのペスカトーレオムライス **+¥200**
(税込¥220)

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 **+¥100**
(税込¥110)
- ・**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** **+¥100**
(税込¥110)
- ・ずわい蟹と海老の和風オムライス **+¥200**
(税込¥220)
- ・**ウニと海老、キノコの和風オムライス** **+¥300**
(税込¥330)

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 +¥500 (税込¥550)

トリプルサイズ +¥900 (税込¥990)



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 +¥300 (税込¥330)
- Spa 海の幸のペペロンチーノ +¥200 (税込¥220)
- Spa 海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノパソース +¥200 (税込¥220)

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 +¥200 (税込¥220)
- 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 +¥200 (税込¥220)
- Fet ベーコンとキノコ、ほうれん草のボルチーニクリームソース +¥200 (税込¥220)
- 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 +¥250 (税込¥275)

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 +¥100 (税込¥110)
- Fet ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース +¥200 (税込¥220)
- 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 +¥250 (税込¥275)

03-3

ピラフ PILAF

SIZE UP

ダブルサイズ +¥500 (税込¥550)

トリプルサイズ +¥900 (税込¥990)

- ・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 +¥100 (税込¥110)
- ・ケイジャンチキンとソーセージの特製ジャンバラヤ +¥100 (税込¥110)
- ・特製ガバオピラフ +¥100 (税込¥110)



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トマト +¥200 (税込¥220)



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 +¥100 (税込¥110)
- 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 +¥200 (税込¥220)
- Spa ウニと海老、キノコの和風ソース +¥300 (税込¥330)



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 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** ・ フンギ ゴルゴンゾーラ **+¥100**
(税込¥110)
- ・ バンビーノ ・ ジェノベーゼ **+¥100**
(税込¥110)
- ・ ベーコンとサラミ ・ クワトロ フォルマッジ **+¥100**
(税込¥110)
- ・ ジャポーネ **+¥100** ・ **たっぷりチーズのクワトロ フォルマッジ** **+¥200**
(税込¥110) (税込¥220)
- ・ ビスマルク **+¥100** ・ **プロシュート マスカルポーネ** **+¥200**
(税込¥110) (税込¥220)



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** **+¥100**
(税込¥110)



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 **+¥100**
(税込¥110)
- ・ 抹茶あずきパフェ
- ・ **フレンチトースト** **+¥300**
(税込¥330)
- ・ パンケーキ
- ・ 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**
- ・ **ティラミス エスプーマ仕立て**
- ・ **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)



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
(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!

