

Piccolo Lunch

ピッコロランチ

¥1,320

🌀 季節野菜の前菜

ごまドレッシングや、ごまーニャカウダを添えて

🌀 お米入りのパン

絞りたてごま油と、お塩でお楽しみください

🌀 本日のスープ

🌀 メイン

次のページよりお選びください

🌀 デザート

切りたての生ハム
いかがですか？

生ハム(プロシュート)

- 小(1人前) ¥660
- 中(2~3人前) ¥1,320
- 大(3~4人前) ¥1,980

食後のお飲み物

- ・オーガニックホットコーヒー
- ・ブラッドオレンジジュース
- ・オーガニック水出しアイスコーヒー
- ・紅茶(アールグレイ)

今月のMENU 左右のページよりお選びください。



牛赤身肉(カイノミ)ステーキ

- 150g …… ^{プラス} +¥330 (1人前)
250g …… ^{プラス} +¥880 (2~3人前)
350g …… ^{プラス} +¥1,430 (3~4人前)



鶏ミンチと白ごまの
クリームソーススパゲッティ



トロトロ
牛すじカレー

- ごはん ● チーズナン
どちらかお選びください。



海老とキノコの
ごま油でアヒージョ
もちもちパン添え

**追加
できます** ぷりぷり海老 1匹 ^{プラス} +¥110

左右のページよりお選びください。



ピッツァ・ヤマダ
(ごま、モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、松ノ実、蜂蜜)



マルゲリータ
(トマトソース、モッツァレラ、バジル)



ビアンケッティ
(しらす、モッツァレラ、レモン、アンチョビ、トマト)



**プラス
+
¥330** **プロシュート**
(生ハム、モッツァレラ)

**プラス
+
¥660** **マルゲリータS.P.**
(水牛のモッツァレラ、トマトソース、バジル)

サラメ
(サラミ、トマトソース、モッツァレラ、ジャガイモ)

アッチューガ
(アンチョビ、トマトソース、モッツァレラ、ケッパー)

マリナーラ
(トマトソース、オレガノ、ガーリック、ケッパー)

ロマーナ
(フレッシュトマト、モッツァレラ、バジル、アンチョビ、ペコリーノ)

**プラス
+
¥330** **クワトロフォルマッジ**
(四種類のチーズ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、モッツァレラ、タレッジョ)



Cafe time Menu

14:00~17:30

Drink



ごまチーノ

オーガニックホットコーヒー	¥440
オーガニック水出しコーヒー	¥440
紅茶 (アールグレイ)	¥440
ごまチーノ	¥660
ブラッドオレンジジュース	¥550
白ぶどうジュース	¥550
赤ぶどうジュース	¥550
ジンジャーエール (辛口)	¥440

Sweets

スウィーツ ピッツァ ¥1,100

- チョコ&バナナ
- ごま&クリームチーズ (ホイップ付)

バニラアイス付
プラス¥220

本日のデザート (スタッフにおたずねください。)

Drink Set

お好きなドリンクとご一緒に、
スイーツピッツァまたは、
デザートをご注文の方

¥100引き



スウィーツ ピッツァ (チョコバナナ)

Foods

ピッツァ・マルゲリータ	¥1,320
ピッツァ・ヤマダ	¥1,320

他にもございます。スタッフにおたずねください。