

Piccolo Lunch

ピッコロランチ  
¥1,296

季節野菜の前菜  
ごまドレッシングや、ごまニ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

メインのお料理は、次のページよりお選びください。

デザート

食後のお飲み物

- |                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| ・オーガニックホットコーヒー    | ・グ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 | ・ごまチーノ（プラス¥108） |
| ・紅茶（アールグレイ）       |                 |

単品メニュー

季節野菜の前菜 ————— ¥864

牛赤身肉のステーキ — 200g ¥1,620 / 300g ¥2,160

茶美豚ロースのロースト ————— 250g ¥1,404

本日の魚でアクアパッツァ ————— 一尾 ¥1,620より  
(仕入れによって価格が変わります。)

今月のMENU 左右のページよりお選びください。



喜界島トマトとゴルゴンゾーラの  
トマトソーススパゲッティ



鶏のラグーと白菜の  
クリームソーススパゲッティ



釜揚げシラスと  
九条ネギのリゾット



牛赤身肉(カイノミ)の  
ステーキ 150g



海老とキノコのごま油でアヒージョ  
もちもちパン添え



黒・白ごまカレーと  
チーズナン



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)



**プロシュー**  
ト  
(生ハム、モッツァレラ)

プラス  
+  
¥648

**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)

**サラーメ**

(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  
+  
¥324

**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	¥432
オーガニック水出しコーヒー	¥432
紅茶(アールグレイ)	¥432
ごまチーノ	¥648
ブラッドオレンジジュース	¥540
白ぶどうジュース	¥540
赤ぶどうジュース	¥540
ジンジャーエール(辛口)	¥432

## Sweets

スイーツ ピzza	¥1,080
-----------	--------

- チョコ&バナナ
- ごま&クリームチーズ  
(ホイップ付)

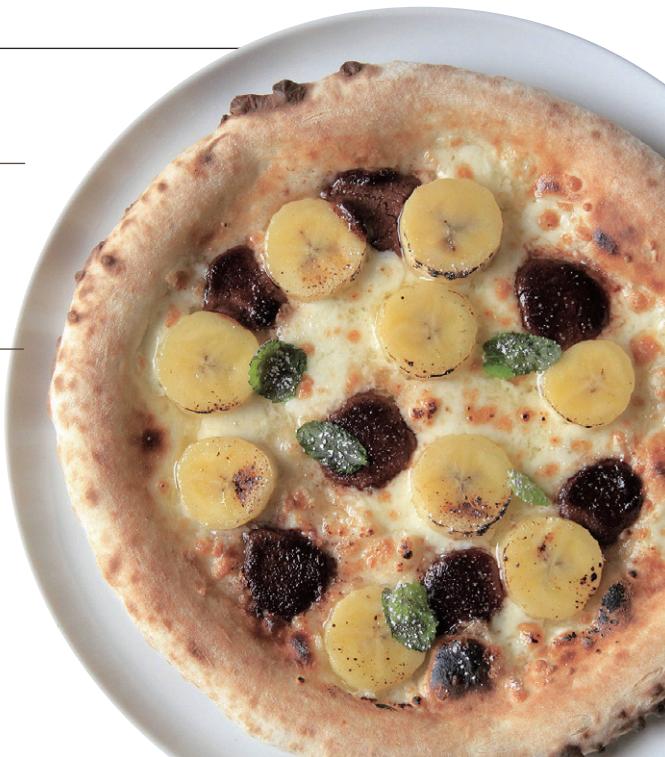
バニラアイス付  
プラス¥216

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zzaまたは、  
デザートをご注文の方

¥100引き



スイーツ ピzza(チョコバナナ)

## Foods

ピzza・マルゲリータ	¥1,296
ピzza・ヤマダ	¥1,296

他にもございます。スタッフにおたずねください。

