

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
- ・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
- ・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



Pasta  
パスタ

鶏のラグーと白菜の  
クリームソーススパゲッティ



Risotto  
リゾット

釜揚げシラスと  
九条ネギのリゾット



Steak  
ステーキ

プラス  
+  
¥324

牛赤身肉(カイノミ)の  
ステーキ 150g



Ahijo  
アヒージョ

海老とキノコのごま油でアヒージョ  
もちもちパン添え



Curry  
カレー

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)



**プラス  
+  
¥324** **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

スウィーツ ピッツァ ¥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 ¥1,296

ピッツァ・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。