

# LUNCH MENU

選べる!

PIZZA

ピッツァ

**Size** 10inches [約26cm] 順番に出来立てを提供させていただきますので仕上がり時間にバラつきがあります。

**全種類OK!** ハーフ&ハーフで組み合わせ可能! Pizza half and half orders are available.

PIZZA <b>A</b> + <b>B</b>	1,600YEN	PIZZA <b>A</b> + <b>C</b>	1,670YEN	PIZZA <b>B</b> + <b>C</b>	1,790YEN
---------------------------	----------	---------------------------	----------	---------------------------	----------

PIZZA **A** STANDARD

スタンダード

1,480



自慢のマルゲリータ  
Margherita



カラフルフルーツマトとアンチョビ  
・オリーブのシチリアーナ  
Siciliana  
< Anchovy / Olive / Capers >



カプリチョーザ  
Capricciosa  
< Rosemary / Red onion / Sausage / Green peas /  
Olive / Ricotta >

PIZZA **B** SPECIAL

スペシャル

1,720



ピリ辛大仙地鶏の  
窯焼きディアボラ  
Diavola  
< Chicken / Salami >



トリュフ香るくちどけ生ハムと  
卵のビスマルク  
Bismarck  
< Mushrooms / Soft-boiled egg / Truffle oil >



くちどけ生ハムとルッコラ  
Prosciutto e Rucola



クアトロフォルマッジ  
・リッチ **+300**  
Quattro formaggi Rich  
< Ricotta / Pistacchio / 4 formaggi Cream >  
ハーフ&ハーフ不可 No half and half option

PIZZA **C** PREMIUM KANAZAWA PIZZA

プレミアム金澤ピッツァ

1,860



加賀蓮根×大葉  
Kaga lotus root and Shiso basil



五郎島金時  
"Gorojima Kintoki" Sweet potato



金澤春菊×カラスミ **+200**  
Kanazawa crown daisy, dried mullet roe  
< Crown daisy / Dried mullet roe / Anchovies  
Chrysanthemum / Mozzarella >

WHAT'S

金澤ピッツァって何?

KANAZAWA PIZZA?

加賀野菜や地元食材の味わいをヘルシーかつダイレクトに感じていただける CARLO CENTRO のオリジナルピッツァです。

Healthy and direct taste using Kaga vegetables and local ingredients. CARLO CENTRO's original pizza.

SALAD

前菜サラダ

+450YEN

メインの Pasta・ピッツァにプラス!  
All main dishes can be added for +450yen.



PASTA

パスタ

+¥500で大盛りに変更できます You can get a large serving for an extra 500 yen.

■ 生パスタリングイネ 茹で上がり目安 10分程度 [120g] ■ スパゲティ 茹で上がり目安 15分程度 [80g]



■ 香り高いポルチーニ茸のクリームソーススパゲッティ  
地物能美市産舞茸のフリット添え 2,200  
Spaghetti with porcini mushroom cream sauce, served with fried local Nomi-grown maitake mushrooms

香り高いイタリア産ポルチーニとマッシュルームのペーストでコク深く仕上げた一品となっております

■ たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ 1,380  
Vongole bianco with clams and watercress

■ たっぷりマッシュルームとベーコンの濃厚カルボナーラ 1,480  
Carbonara with lots of mushrooms and bacon

■ 加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ 1,680  
Kaga lotus root and Noto beef bolognese

■ 旬の味わい! 香箱蟹のトマトクリームソース タリアテッレで 2,980  
Seasonal taste! Kobako crab tomato cream sauce with tagliatelle



■ 濃厚な旨味たっぷり能登牡蠣のクリームソース  
スパゲッティ ゴボウと柚子の香り 1,980  
Rich and flavorful Noto oyster cream sauce spaghetti with the aroma of burdock and yuzu

季節の食材を使用した期間限定のパスタです



旬の味わい! 香箱蟹のトマトクリームソース タリアテッレで

DRINK SET

ドリンクセット

+200YEN

・コーヒー [ Hot / Iced ] Coffee	・アイ스티ー Ice Tea	・オレンジジュース Orange Juice	・グラスワイン [ Red / White ] <b>+300</b> Glass wine
・カフェラテ [ Hot / Iced ] Cafe Latte	・ウーロン茶 Oolong Tea	・グレープフルーツジュース Grapefruits Juice	・ハイボール <b>+300</b> Highball
・コカ・コーラ Coca-Cola	・ジンジャーエール Ginger ale	・キリン一番搾り生ビール <b>+300</b> KIRIN ICHIBAN Glass beer	・レモンサワー <b>+300</b> Lemon sour

CAKE SET

ケーキセット

+500YEN



季節のタルト  
Seasonal tart  
※季節によってフルーツは変わります



3種のイタリア栗  
モンブラン  
3 kinds of chestnuts  
Mont Blanc



濃厚バイクドチーズ  
ケーキ  
Baked cheese cake



季節のショート  
ケーキ  
Seasonal shortcake  
※季節によってフルーツは変わります



ナッツのガトー  
ショコラ  
Gateau chocolate



自家製ティラミス  
Homemade Tiramisu



# GOOD DEAL LUNCH SET

よくばりランチセット

## 1,800YEN

## SET CONTENTS セット内容

- **MINI SALAD** ミニサラダ
- **PIZZA or PASTA** ピッツァ or パスタ
- **DRINK** ドリンク
- **TODAY'S MINI DESSERT** 本日のミニデザート

## PIZZA ピッツァ

**Size** 10inches [約26cm]

**おすすめ!**

自慢のマルゲリータ

Margherita

カラフルフルーツマトとアンチョビ・オリーブのシチリアーナ

Siciliana

カプリチョーザ

Capricciosa

くちどけ生ハムとルッコラ **+300**

Prosciutto e rucola

クアトロフォルマッジ・リッチ **+600**

Quattro formaggi Rich

加賀蓮根×大葉 **+500**

Kaga lotus root and Shiso basil



自慢のマルゲリータ



カラフルフルーツマトと  
アンチョビ・オリーブのシチリアーナ



カプリチョーザ



くちどけ生ハムとルッコラ



クアトロフォルマッジ・リッチ



加賀蓮根×大葉

パスタ・ドリンクは表面にあります \_\_\_\_\_ \

# PASTA

パスタ

- 生パスタリングイネ

茹で上がり目安

10分程度 [120g]
- スパゲティ

茹で上がり目安

15分程度 [80g]

## RECOMMENDATION

イチオシパスタ



- 香り高いポルチーニ茸のクリームソース  
スパゲッティ 地物能美市産舞茸のフリット

添え +700

Spaghetti with porcini mushroom cream sauce, served with fried local Nomi-grown maitake mushrooms

香り高いイタリア産ポルチーニとマッシュルームのペーストでコク深く仕上げた一皿となっております

- たっぷりマッシュルームとベーコンの濃厚カルボナーラ

Carbonara with lots of mushrooms and bacon

- たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ

Vongole bianco with clams and watercress

- 濃厚な旨味たっぷり能登牡蠣のクリームソース

スパゲッティ ゴボウと柚子の香り +500

Rich and flavorful Noto oyster cream sauce spaghetti with the aroma of burdock and yuzu

- 加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ +200

Kaga lotus root and Noto beef bolognese

- 旬の味わい! 香箱蟹のトマトクリームソース タリアテッレで +1,400

Seasonal taste! Kobako crab tomato cream sauce with tagliatelle



たっぷりマッシュルームとベーコンの濃厚カルボナーラ



たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ



濃厚な旨味たっぷり能登牡蠣のクリームソーススパゲッティ  
ゴボウと柚子の香り

## DRINK SET

ドリンクセット

- ・コーヒー [ Hot / Iced ]

Coffee

- ・カフェラテ [ Hot / Iced ]

Cafe Latte

- ・コカ・コーラ

Coca-Cola

- ・アイスティー

Ice Tea

- ・ウーロン茶

Oolong Tea

- ・ジンジャーエール

Ginger ale

- ・オレンジジュース

Orange Juice

- ・グレープフルーツジュース

Grapefruits Juice

- ・キリン一番搾り生ビール +300

KIRIN ICHIBAN Glass beer

- ・グラスワイン [ Red / White ] +300

Glass wine

- ・ハイボール +300

Highball

- ・レモンサワー +300

Lemon sour



ピッツアは表面にあります



じまん  
自慢のマルゲリータ (サイズ:19cm)

# Kids Menu

ドリンク1杯付き 680円

しょうがくせい りよう  
小学生までご利用OK



のとうし  
能登牛のミートクリームソース  
スパゲッティ (50g)



にこ  
じっくり煮込んだ  
トマトソーススパゲッティ (50g)



## Side Menu

フライドポテト 400円

バニラアイス 100円

ほんじつ  
本日のジェラート 100円

えら  
選べるアイスと  
小さいケーキ 250円

## Set Drink

2杯目からは200円

- ・ オレンジジュース
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ アップルジュース
- ・ ウーロン茶 ちゃ



アレルギー表記 小麦、乳、卵