

LUNCH MENU

SALAD 前菜サラダ +450YEN

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



選べる! PIZZA ピッツア

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 A+B 1,600YEN

PIZZA A+C 1,670YEN

PIZZA B+C 1,790YEN

PIZZA A STANDARD スタンダード 1,480



自慢のマルゲリータ
Margherita



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



カプリチオーザ
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ア 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 >



金沢椎茸×大野煮切り醤油 +200
Kanazawa Shiitake Mushroom, Ono Boiled Soy Sauce
< Kanazawa Shiitake Mushroom / Ciblet / Boiled Soy Sauce >

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]

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 2,200
Spaghetti with porcini 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

■ たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ 1,480
Vongole bianco with clams and watercress

■ 春の味わい 3種の豆とベーコンの濃厚カルボナーラ 1,580
Creamy carbonara with three beans & bacon

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

■ ズワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース 2,200
Tomato cream sauce with snow crab and migratory crab

MONTHLY SPECIAL

今月のパスタ



■ 旬のホタルイカと菜の花、チェリートマトのオイルスパゲッティ カラスミ風味 1,850
Seasonal firefly squid, rapeseed flowers, and cherry tomato spaghetti in olive oil with bottarga flavor

ホタルイカのkokとフレッシュトマトの甘味を引き出したソースに菜の花の軽い苦味をアクセントにした、オイルソーススパゲッティです。



ズワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース

DRINK SET ドリンクセット +200YEN

- ・コーヒー [Hot / Iced] Coffee
- ・アイスティー Ice Tea
- ・オレンジジュース Orange Juice
- ・グラスワイン [Red / White] +300 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 +300 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 +300 KIRIN ICHIBAN Glass beer
- ・レモンサワー +300 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
Three-Chestnut 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] || スパゲッティ 茹で上がり目安 15分程度 [80g]

RECOMMENDATION イチオンパスタ



|| 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 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

|| 春の味わい 3種の豆とベーコンの濃厚カルボナーラ **+100**

Creamy carbonara with three beans & bacon

|| たっぶりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ

Vongole bianco with clams and watercress

|| 旬のホタルイカと菜の花、チェリートマトのオイルスパゲッティ カラスミ風味 **+400**

Seasonal firefly squid, rapeseed flowers, and cherry tomato spaghetti in olive oil with bottarga flavor

|| 加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ **+200**

Kaga lotus root and Noto beef bolognese

|| ズワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース **+700**

Tomato cream sauce with snow crab and migratory crab



春の味わい 3種の豆とベーコンの
濃厚カルボナーラ



たっぶりアサリとクレソンのボンゴレ
ビアンコ



旬のホタルイカと菜の花、チェリートマト
のオイルスパゲッティ カラスミ風味

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스티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



Kids Menu



じまん
自慢のマルゲリータ (サイズ:19cm)

ドリンク1杯付き 680円

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



アレルギー表記 小麦、乳、卵