

# LUNCH MENU

お好きなピZZアをハーフ&ハーフで選べます!(1種類でもOK!)  
**選べる! PIZZA LUNCH**  
 Pizza half and half orders are available.  
 (One type of pizza is possible.)

**PIZZA** ピZZア 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。  
 Size:10in(約26cm)

■ **PIZZA A STANDARD** スタンダード **A+Aのハーフ&ハーフ又は単品** **1,300**



自慢のマルゲリータ **Margherita**  
 (トマトソース / バジル / モッツアレラ)  
 (tomato sauce / basil / mozzarella)



アンチョビとオリーブのシチリアーナ **Siciliana**  
 (チェリートマト / オレガノ / バジル / アンチョビ / オリーブ・ケッパー)  
 (cherry tomato / oregano / basil / anchovies / olive capers)



旬野菜のきまぐれピザ **Capricious pizza with seasonal vegetables**  
 (旬野菜 / サルシッチャ / モッツアレラ)  
 (seasonal vegetables / salsiccia / mozzarella)



ピリ辛チキンのディアボラ **Diavola**  
 (グリルチキン/トウガラシ/モッツアレラ/ガーリック / サラミ / バジル)  
 (grilled chicken / red pepper / mozzarella / garlic / salami / basil)

■ **PIZZA B SPECIAL** スペシャル **B+Bのハーフ&ハーフ又は単品** **1,650**



4種チーズのクアトロフォルマッジ **Quattro formaggi**  
 (バジル / タレージョ / ゴルゴンゾーラ / モッツアレラ / グラナパダーノ)  
 (basil / taleggio / gorgonzola / mozzarella / grana padano)

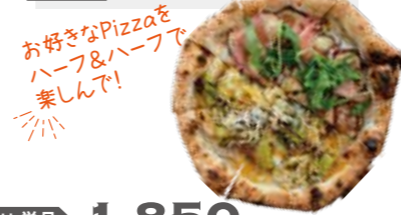


くちどけ生ハムと玉子のビスマルク **Bismarck**  
 (マッシュルーム / モッツアレラ / 半熟卵 / トリュフオイル / 生ハム / グラナパダーノ)  
 (mushrooms / mozzarella / soft-boiled egg / truffle oil / prosciutto / grana padano)



とうもろこしとベーコンのマヨコーン **Corn, bacon and mayonnaise**  
 (スイートコーン / コーンソース / ベーコン / モッツアレラ)  
 (sweet corn / corn sauce / bacon / mozzarella)

組み合わせ自由!  
 Various combinations are available.  
**PIZZA A + B**  
**1,480YEN**  
**PIZZA A + C**  
**1,580YEN**  
**PIZZA B + C**  
**1,760YEN**



## WHAT'S 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 オリジナルピZZアです。

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



■ **PIZZA C KANAZAWA PIZZA** 金澤ピZZア **C+Cのハーフ&ハーフ又は単品** **1,850**



金澤せり×しらす **Kanazawa Japanese parsley, whitebait**  
 (金澤せり / しらす / モッツアレラ / カラスミ)  
 (Kanazawa Japanese parsley / whitebait / mozzarella / dried mullet roe)



加賀蓮根 **Kaga lotus root**  
 (ジェノベーゼ / 蓮根 / モッツアレラ / グラナパダーノ / 松の実)  
 (Genovese / Lotus root / Mozzarella / Grana padano / Pine nuts)



五郎島金時 **"Gorojima Kintoki" Sweet potato**  
 (さつまいも / ゴルゴンゾーラ / モッツアレラ / グラナパダーノ / 金沢蜂蜜)  
 (Sweet Potato / Gorgonzola / Mozzarella / Grana Padano / Kanazawa Honey)

## SALAD 前菜サラダ +450YEN

メインのピZZア・ピZZアにプラス!  
 All main dishes can be added for +450 yen.



**PASTA** パスタ **+¥200で大盛りに変更できます**  
 You can get a large serving for an extra 200 yen.

|| ... 生バスタリングイネの茹で上がり目安は10分程度です [120g]  
 || ... スパゲティの茹で上がり目安は15分程度です [80g]

## MONTHLY SPECIAL 今月のおすすめパスタ

|| ホタルイカと菜の花のトマトソース **1,780**  
 Firefly squid and rape blossom tomato sauce Rigatoni pasta with squid ink

|| 地物 3 種キノコと濃厚能登鶏卵のカルボナーラ **1,380**  
 Carbonara with 3 types of local mushrooms and Noto Chicken Eggs

|| 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

|| 加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ **1,580**  
 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

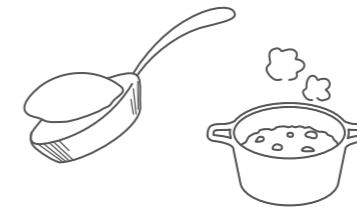


ホタルイカと菜の花のトマトソース  
 イカ墨を練り込んだリガトーニパスタ **1,780**

ズワイガニと渡り蟹の  
 トマトクリームソース **2,200**

## OMELETTE RICE オムライス

・トロトロ牛煮込みのシチューオムライス **1,680**  
 Beef stew omelet rice



## DRINK SET ドリンクセット +200YEN

2杯目もセット価格でOK!!

Coffee (Hot/Iced)  
 コーヒー

Cafe Latte (Hot/Iced)  
 カフェラテ

Hot tea (Earl Gray/Darjeeling) (Pot)  
 ホットティー (アールグレイ/ダーズリン)

Ice Tea  
 アイスティー

Oolong Tea  
 ウーロン茶

Apple Juice  
 アップルジュース

Orange Juice  
 オレンジジュース

Grapefruits Juice  
 グレープフルーツジュース

KIRIN ICHIBAN  
 Glass beer **+300**  
 キリン一番搾り生ビール

Glass wine (Red/White) **+300**  
 グラスワイン (赤 / 白)

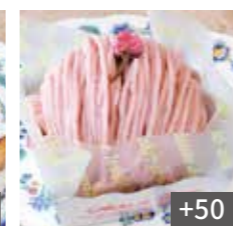
Highball **+300**  
 ハイボール

Lemon sour **+300**  
 レモンサワー

## CAKE SET ケーキセット +480YEN



苺タルト **+50**  
 Strawberry tarts



桜のモンブラン **+50**  
 Sakura Mont Blanc



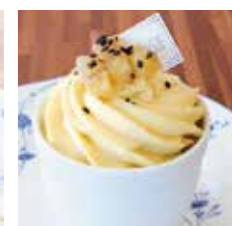
濃厚バイクドチーズ  
 ケーキ **+50**  
 Baked cheese cake



苺のスペシャル  
 ショート **+50**  
 Strawberry short cake



ナッツのガトー  
 ショコラ **+50**  
 Gateau chocolate



五郎島金時芋の  
 スイートポテトプリン **+50**  
 Sweet potato pudding

価格はすべて税込です

# よくばりランチセット 1,700YEN

ミニサラダ + 選択メイン + ドリンク\* + 本日のミニデザート  
Mini Salad + Selected Main + Drink + Today's mini dessert

※ランチメニューよりお選びください

## PASTA パスタ

|| … 生パスタリングイネの茹で上がり目安は10分程度です

|| … スパゲティの茹で上がり目安は15分程度です

- || ・ 地物 3 種キノコと濃厚能登鶏卵のカルボナーラ  
Carbonara with 3 types of local mushrooms and Noto Chicken Eggs
- || ・ 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
- || ・ 今月のパスタ (ランチメニューをご覧ください) **+350**  
Monthly Special pasta [ Please see lunch menu on facing page ]
- || ・ 加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ **+200**  
Kaga lotus root and Noto beef bolognese



地物 3 種キノコと濃厚能登鶏卵のカルボナーラ



たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ



加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ

## PIZZA ピッツァ Size:10in(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。

- ・ 自慢のマルゲリータ   
Margherita
- ・ アンチョビとオリーブのシチリアーナ  
Siciliana
- ・ 旬野菜のきまぐれピザ  
Capricious pizza with seasonal vegetables
- ・ 4種チーズのクアトロ  
フォルマッジ **+300**  
Quattro formaggi
- ・ とうもろこしとベーコンの  
マヨコーン **+300**  
Corn, bacon and mayonnaise



自慢のマルゲリータ



旬野菜のきまぐれピザ



アンチョビとオリーブのシチリアーナ

## OMELETTE RICE オムライス

- ・ トロトロ牛煮込みのシチューオムライス **+350**  
Beef stewomelet rice

