

Lunch Menu



サラダ・ピッツァorパスタ・ドリンク付

パスタセットにはフォカッチャが付きます。

●肉料理、ドルチェ2種盛り・・・プラス1,500円(1,650円税込)

Pizza set 約26cmMサイズ

マリナーラ 1,290円(1,419円税込)

バジル、ニンニク、オレガノ、トマトソース、チーズなしのピッツァ。

マルゲリータ 1,490円(1,639円税込)

トマトソース、バジル、モッツァレラの定番ピッツァ。

ナポレターナ 1,590円(1,749円税込)

トマト、アンチョビ、ケッパー、ニンニク、バジル、オリーブ、モッツァレラ。

ディアボラ 1,590円(1,749円税込)

唐辛子、鶏肉、玉ねぎ、サラミ、モッツァレラちよい辛ピッツァ。

ゴルゴンゾーラのイタリア産ハチミツがけ 1,590円(1,749円税込)

ゴルゴンゾーラ、ハチミツ、この組み合わせ食べた人を虜にする。

海老と生のりのピッツァ 1,590円(1,749円税込)

新鮮な生のりをプリプリのエビと合わせた一枚。

極(きわみ)マルゲリータ 1,890円(2,079円税込)

ミルクの風味が濃厚。こだわりの水牛モッツァレラをどうぞ。

プロシュート エ ルッコラ 1,690円(1,859円税込)

生ハム、ルッコラ、トマトソース、モッツァレラ最高の組み合わせ。

カプリチョーザ 1,690円(1,859円税込)

キノコ、サラミ、トマト、オリーブ、バジル、モッツァレラ。

クアトロスタジオーネ～4種類のピッツァ～ 1,590円(1,749円税込)

海老と生のり、ゴルゴンゾーラのハチミツがけ、キノコのピッツァ、マルゲリータピアンカ。1枚で4種類の味が楽しめます。

クアトロフォルマッジ 1,690円(1,859円税込)

モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、タレッジオ、マスカルポーネ。

ビスマルク～半熟卵をのせて～ 1,790円(1,969円税込)

キノコ、サラミ、チェリートマト、オリーブ、半熟卵、トロトロの半熟卵がクセになる1枚。

ピッツァ ペスカトーレ 1,890円(2,079円税込)

海老、イカ、ホタテ、トマトソース、ニンニク、オレガノ、スカモルツァ

水牛モッツァレラのチンクエフォルマッジ～5種チーズのピッツァ～ 2,100円(2,310円税込)

イタリア産オーガニックハチミツを別添えでお持ちします。

Pasta set プラス200円(210円税込)で大盛りになります。

トマトソース Pomodoro

モッツァレラのトマトソース リングイーネ 1,490円(1,639円税込)

フレッシュなモッツァレラはトマトソースとの相性が抜群

海老とルッコラのトマトソース タリオリーニ 1,690円(1,859円税込)

ルッコラをのせた、エビの風味がたっぷりの味わいがお楽しみいただけます。

ペスカトーレロツソ リングイーネ 1,990円(2,189円税込)

アサリ、柔らかか殻付きエビ、イカ、ホタテをつかった海の幸の贅沢トマトソースパスタ。

オリーブオイル Olive Oil

サルシッチャのペペロンチーノ สปาゲッティーニ 1,290円(1,419円税込)

ソーセージの様な見た目、燻製していない肉(サルシッチャ)、肉本来の旨みを味わえます。

5種キノコのペペロンチーノ สปาゲッティーニ 1,390円(1,529円税込)

キノコの味わいをふんだんに堪能できるペペロンチーノ。

魚介のペペロンチーノ สปาゲッティーニ 1,490円(1,639円税込)

エビ、イカ、ホタテの魚介たっぷりペペロンチーノ。

カラスミとホタテのリングイーネ 1,590円(1,749円税込)

サルディーニャ産のカラスミを贅沢に使った風味豊かな味わいが楽しめます。

ペスカトーレピアンコ リングイーネ 1,990円(2,189円税込)

アサリ、柔らかか殻付きエビ、イカ、ホタテを使った海の幸の贅沢オイルベースパスタ。

クリームソース Panna

明太子とホタテと大葉のクリームソース タリオリーニ 1,490円(1,639円税込)

明太子の風味と大葉の香りがベストマッチの和風クリームソースパスタ。

ゴルゴンゾーラのクリームソース タリアテッレ 1,490円(1,639円税込)

チーズ好きにおすすめ濃厚なゴルゴンゾーラソースをタリアテッレでどうぞ。

渡り蟹のトマトクリームソース タリオリーニ 1,590円(1,749円税込)

ルッチの人気No.1パスタ。濃厚な渡り蟹の味が絶品。

ポルチャーニ茸とキノコのクリームソース タリアテッレ 1,590円(1,749円税込)

イタリアの代表的キノコポルチャーニをふんだんに使ったクリームパスタ。

海の幸のカルボナーラ タリアテッレ 1,590円(1,749円税込)

エビ、イカ、ホタテなど海の幸がたっぷり入った濃厚なカルボナーラ

ミートソース Bolognese

ボロネーゼ タリアテッレ 1,590円(1,749円税込)

じっくり煮込んだ特製ミートソース。

辛口ボロネーゼ タリアテッレ 1,590円(1,749円税込)

辛味を効かせたクセになるミートソース。

ニョッキ Gnocchi

トマトとモッツァレラのニョッキ 1,490円(1,639円税込)

モチモチのニョッキは、トマトやモッツァレラにも相性抜群。

ゴルゴンゾーラのニョッキ 1,490円(1,639円税込)

くるとトレビスがアクセントのゴルゴンゾーラソースを使用しました。

リゾット Risotto

ペスカトーレ リゾット 1,990円(2,189円税込)

お米は高品質のイタリア産のカルナローリ種を使用した、海の幸たっぷりリゾット。

黒トリュフとキノコのクリームソース リゾット 1,790円(1,969円税込)

豊かな芳香と贅沢で上品な風味で濃厚な味わいのクリームリゾット。

Set Drink ドリンク ※ランチセットのドリンクです。2杯目以降は単品メニューの価格になります。

アイスコーヒー・アイスティー・ウーロン茶・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・コーヒー・紅茶・エスプレッソ

プラス100円(110円税込)でお選びいただけます。

ジンジャーエール・コーラ

プラス200円(220円税込)でお選びいただけます。

自家製ジンジャーエール・自家製レモネードソーダ・ブラッドオレンジジュース

ホットレモネード

プラス350円(385円税込)でお選びいただけます。

グラスワイン(赤・白)・サングリア(赤・白)・生ビール・スパマンテ

自家製レモンサワー・ノンアルコールビール

Dolce ドルチェ ランチタイムだけの特別価格です。

ガトーショコラ 350円(385円税込)

上質なチョコレートをふんだんに使った、上品な甘さのチョコレートケーキ。

ティラミス 350円(385円税込)

生クリームとマスカルポーネチーズをたっぷり使いました。

バイクドチーズケーキ 350円(385円税込)

クリームチーズを贅沢に使った本格派。

カタラーナ 350円(385円税込)

バニラの風味でアレンジした生クリームと新鮮玉子を冷やして固めました。

ジェラテリア「ジジ」の特製ジェラート 350円(385円税込)

恵庭で話題のジェラートを季節にあわせてお取り寄せ。