

パスタ・ピザランチ

お好きなパスタまたはピザに

サラダが付きます

プラス¥200で飲み物を追加できます

¥800 ↓

- ・ナスとベーコンのトマトソース タリオリーニ
- ・ホウレン草とスモークサーモンのクリーム
フィットチーネ
- ・キノコ&とびっ子のイタリアの魚醤&バター
タリオリーニ

¥1,000 ↓

- ・自家製チヨリツソとモツアレチーズの
トマトソース タリオリーニ
- ・トマトとモツアレチーズのピザ
- ・りんごとゴルゴンゾーラチーズのピザ
- ・4種チーズのピザ

¥1,300 ↓

- ・ウニクリーム of フィットチーネ
- ・つぶ貝と水菜のアーリオ・オーリオ
タリオリーニ
- ・ペスカトーレ (漁師風シーフードトマトソース)
タリオリーニ

要予約 パエリアランチ 一人前¥1,000 ↓

- ・エビのパエリア
 - ・鶏肉とキノコのパエリア
- 1人前 (1/2 合) 一鍋で6人前まで炊けます
プラス¥200で飲み物を追加できます

サービスパスタ・ピザコース

お好きなパスタにサラダ、スープ(オニオンスープ)、
本日のシフォンケーキ、お飲み物が付くお得な
コースメニューです

¥1,400 ↓

- ・ナスとベーコンのトマトソース タリオリーニ
- ・ホウレン草とスモークサーモンのクリーム
フィットチーネ
- ・キノコ&とびっ子のイタリアの魚醤&バター
タリオリーニ

¥1,600 ↓

- ・自家製チヨリツソとモツアレチーズの
トマトソース タリオリーニ
- ・トマトとモツアレチーズのピザ
- ・りんごとゴルゴンゾーラチーズのピザ
- ・4種チーズのピザ

¥1,900 ↓

- ・ウニクリーム of フィットチーネ
- ・つぶ貝と水菜のアーリオ・オーリオ
タリオリーニ
- ・ペスカトーレ (漁師風シーフードトマトソース)
タリオリーニ

要予約 パエリアコース 一人前¥1,600 ↓

- ・エビのパエリア
 - ・鶏肉とキノコのパエリア
- 1人前 (1/2 合) 一鍋で6人前まで炊けます

↑ 追加メニュー

- スープ ¥270 (スープメニューから1つ)
- デザート ¥430 (デザートメニューから1つ)
- クロワッサン 1コ ¥220



低温発酵とピザストーンで金焼きのピザを再現
しました。本格的なナポリピザをどうぞ

**パエリアは前日までに種類、時間と人数をご予約ください。
当日のご注文ですと1時間ほどかかります。**

タリオリーニは幅3mmほどの細麺、フィットチーネはきし
麺状の生パスタです。 **ランチタイム 11:00~15:00**
ラストオーダー 14:00

駐車場のご利用はありますか? トイゴ、セン
トラル、ポエムの駐車券をお会計時にお見せいた
だくとサービス券をご利用金額に応じて差し上げて
おります。詳しくはお気軽にスタッフまで

サービスランチ

お好きな肉または魚料理にパン(3種)の盛り合わせとサラダが付きます

プラス¥200で飲み物を追加できます

¥1,000↓ (単品 ¥700)

・チキンのマスタードハーブ焼き

皮目をパリッと焼いた信州産の鶏もも肉は秘伝の調味料を使用

・豚ロース肉の赤ワイン煮込み

箸でほぐれるほど柔らかく煮込んだ豚肉はさっぱりとした味わい

・信州ポークステーキ

バターと醤油の香ばしい厚切りの豚肉は「柔らかい」と好評です

・カキとキノコのブルギニオンバター

オープン焼き

ぷりぷりのカキに特製のバターソースをのせて焼き上げました

¥1,200↓ (単品 ¥900)

・煮込みハンバーグ

寒い季節にオススメ! 煮込み用に作った柔らかいハンバーグ

・サーモンとホタテのサバイオンソース

オープン焼き

「サバイオンソース」は卵黄とチーズの濃厚なソースです

・エビとアボカドのオープン焼き

アボカドは焼くとホクホクとしています。くずして召し上がれ!

¥1,500↓ (単品 ¥1,200)

・ビーフステーキ

脂のあっさりとしたオージービーフをたっぷり 180g 使用し、特製のクリームソースで召し上がっていただきます。

↑追加メニュー

スープ ¥270 (スープメニューから1つ)

デザート ¥430 (デザートメニューから1つ)

スープメニュー (単品 ¥320)

・オニオンスープ(温)

・ロブスタースープ(温)

・マッシュルームスープ(温)

・スイートコーンのスープ(温)

ランチ会食プラン¥1,500、¥2,000

結婚式二次会プラン¥3,500、¥4,000

PTA 専用懇親会プラン¥3,500、¥4,000

ご宴会プラン飲み放題付¥3,500~

サービスコース

お好きな肉または魚料理にパン(2種)の盛り合わせ、サラダ、スープ(オニオンスープ)、本日のシフォンケーキ、お飲み物が付くお得なコースメニューです

¥1,500↓

・チキンのマスタードハーブ焼き

・豚ロース肉の赤ワイン煮込み

・信州ポークステーキ

・カキとキノコのブルギニオンバター

オープン焼き

¥1,700↓

・煮込みハンバーグ

・サーモンとホタテのサバイオンソース

オープン焼き

・エビとアボカドのオープン焼き

¥2,000↓

・ビーフステーキ

・生ビール M サイズ(330ml) ¥480

L サイズ(545ml) ¥780

・よなよなエール樽生

S サイズ(265ml) ¥700

M サイズ(330ml) ¥860

・本日のグラスワイン ¥650(赤・白)

・麒麟樽生 ハードシールド ¥580

表示価格は税込です

セットのお飲み物はこちらから(単品 ¥300)

温かい紅茶は2種類(3~4杯分のポットでお出します。)

・アールグレイまたはダージリン

・アイスティー(アールグレイ)

・アイスコーヒー

・ホットコーヒー (ホットコーヒーは2杯までおかわりが出来ます)

・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース