

# ランチメニュー～LUNCH MENU～

Aコース ￥1,850

前菜盛り合わせ

パスタ or ピッツァから一品  
～右ページからお選びください～

ドリンク

※プラス￥400～デザート追加

Cコース ￥2,600

前菜盛り合わせ

本日スープ

お肉or魚

～右ページからお選びください～

ライス or フォカッチャ

ドリンク

※プラス￥400～デザート追加

Bコース ￥1,850

前菜盛り合わせ

ハンバーグ or ミートドリア  
温玉トッピング+￥150

～ハンバーグは右ページからお選びください～  
ハンバーグはライスorフォカッチャ付き

ドリンク

※プラス￥400～デザート追加

Dコース ￥3,700  
2名様からのご注文  
※上記金額は1名様料金

前菜盛り合わせ

本日スープ

パスタorピツア

2名様1品 3名様2品  
～右ページからお選びください～

お肉or魚料理から一品  
～右ページからお選び下さい～

デザート

ドリンク

※税込表記

# パスタ～Pasta～

当店は、茨城小麦粉を使用した生パスタ。卵不使用。  
乾麺に変更もできますのでお気軽にスタッフにお申し付けください。

単品

ペペロンチーノ (唐辛子・ニンニク)	¥1,100
おばあちゃん～昔ながらのナポリタン～ (ベーコン・オニオン・トマト・ピーマン・ケチャップ)	¥1,300
ボロネーゼ (ミートソース)	¥1,400
ボンゴレビアンコorボンゴレロッソ (ビアンコ→唐辛子・ニンニク・アサリ) (ロッソ→トマトソース・ニンニク・アサリ・オレガノ)	¥1,450
矢澤園芸紫蘇ジェノベーゼ (矢澤園芸紫蘇・ベーコン・オニオン)	¥1,450
悪魔の怒り (トマトソース・ベーコン・ナス・唐辛子・オニオン)	¥1,450
芳源マッシュルームとベーコンとほうれん草のカチョエペペ (芳源マッシュルーム・ベーコン・ほうれん草・グラナパダーノ・胡椒)	¥1,500
カプリ (トマトソース・矢澤園芸バジル・モツァレラ・ベーコン)	¥1,500
森の贈り物 (芳源マッシュルーム・キノコ・ベーコン・オニオン・キノコソース)	¥1,500
サルモーネ (クリームソース・自家製スマークサーモン・ほうれん草)	※コース プラス¥100
奥久慈卵のカルボナーラ (奥久慈卵・パンチェッタ・グラナパダーノ)	※コース プラス¥200
海の恵み (トマトソース・エビ・ムール貝・あさり・はまぐり・トマト)	※コース プラス¥500

※パスタ大盛り¥200

# ピツツア～Pizza～

※テイクアウト プラス¥100

マルゲリータ (トマトソース・モツツアレラ・バジル)	¥1,500
ロマーナ (トマトソース・モツツアレラ・アンチョビ・オレガノ・オリーブ)	¥1,500
アメリカーノ (モツツアレラ・ソーセージ・フライドポテト・ケチャップ)	¥1,500
矢澤園芸バジルのジェノベーゼ (モツツアレラ・バジル・ベーコン・オニオン)	¥1,500
釜揚げシラスと矢澤園芸紫蘇ジェノベーゼ (モツツアレラ・釜揚げシラス・紫蘇ジェノベーゼ)	¥1,500
ディアボラ (トマトソース・モツツアレラ・ピカンテサラミ・トマト・バジル・オリーブ)	※コース プラス¥100
生ハムと燻製チーズのビスマルク (モツツアレラ・生ハム・奥久慈卵)	※コース プラス¥300
クワトロフォルマッジ (モツツアレラ・ゴルゴンゾーラ・タレッジョ・グラナパダーノ)	※コース プラス¥400
至福のマルゲリータ (水牛モツツアレラ・トマトソース・バジル・フルーツトマト)	※コース プラス¥700

※税込表記

# ハンバーグ～Hamburger～

単品

¥1,400

## ハンバーグ

下記からソースをお選び下さい

岩塩/石田さんオニオンソース/デミグラス

## 矢澤園芸紫蘇おろしポン酢ハンバーグ

/矢澤園芸鬼辛おろしポン酢ハンバーグ※コース プラス¥100 ¥1,550

## 二種チーズハンバーグ

※コース プラス¥100 ¥1,550

## 芳源マッシュルームの紫峰醤油バター

※コース プラス¥200 ¥1,600

## 煮込みハンバーグ

※コース プラス¥300 ¥1,900

# 本日のお肉～Kalne～・魚～Pesce～

## お肉～Kalne～

### 秀麗豚グリル

¥1,700

### つくば鶏ソテー～ディアボラ風～

¥1,700

### 国産牛モモグリル※コースプラス¥1,000

¥2,600

## 魚～Pesce～

### アクアパッツァ

¥1,800

# ドリンク～Drink～

サンペレグリノ/ウーロン茶/ジンジャエール甘口/ジンジャエール辛口  
グレープフルーツジュース/リンゴジュース/アイスティー/アイスコーヒー  
オレンジジュース/ホットコーヒー/カプチーノ/エスプレッソ/ダージリン

単品 ¥350

シチリア産ブラッドオレンジ

スッコ・ディ・アルビコッカ(アプリコット)

スッコ・ディ・ペスカ・エ・マンゴ(ピーチ&マンゴー)

ノンアルコールビール

単品 ¥500 ※コース プラス¥100

# アルコール～alcool～

アサヒスーパードライ/赤・白グラスワイン

単品 ¥600 ※コース プラス¥200

※税込表記

# デザート～Dolce～

単品

坂農苑のブルーベリーチーズケーキ  
～*torta al formaggio*～ ￥550

アフォガード  
～*Affogato*～ ￥550  
冷たいバニラにあったかエスプレッソのハーモニー

本日のプリン  
～*Budino*～ ￥550  
詳細はスタッフにご確認ください

イタリア風クリームブリュレ・カタラーナ  
～*Catalana*～ ￥550  
表面が”カリッ”香ばしいコクのあるブリュレ

奥久慈卵大人のティラミスor抹茶ティラミス  
～*Tiramisù*～ ￥550  
ちょっと大人の濃厚口どけをご堪能ください

カプリ風のチョコレートケーキ  
～*Torta al cioccolato*～ ￥550  
チョコとアーモンドの香りをお楽しみください

まんまるスイーツ ￥800  
詳細はスタッフにご確認ください  
※デザート追加料金 プラス￥750  
※Dコース プラス￥350

季節のタルト ￥750  
～*Crostata di stagione*～  
旬のフルーツを使用したタルト  
※デザート追加料金 プラス￥700  
※Dコース プラス￥300

※税込表記