

# Pranzo



## INSALATA SET (Insalata di riso + Zuppa + Café)

香味野菜のサラダリゾット エスニック風 (パクチー使用)

1,200 yen

## PASTA SET (Pasta + Insalata + Zuppa + Café)

エビとブロッコリーのダブルトマトのポモドーロ

トマトのみのシンプルなトマトソースに、生トマトを加えた爽やか酸味がエビとブロッコリーに良く合います。

1,200 yen

淡路玉葱のアマトリチャーナビアンコ

淡路玉葱をふんだんに使い白ワインをベースにした、とってまろやかで上品な味わいです。

1,000 yen

## PIZZA SET (Pizza + Insalata + Zuppa + Café)

フレッシュモッツアレラのマルゲリータ

たっぷり使ったモッツアレラチーズとみずみずしい爽やかなトマトがカプレーゼのようでしっかりと楽しめます。

950 yen

## RISOTTO SET (Risotto + Insalata + Zuppa + Café)

バジル、キュウリ、ミントのチーズリゾット

目にも鮮やかなグリーン一色。さわやかな香りのハーモニー、歯ごたえが残るきゅうりの食感が新鮮な逸品。

1,100 yen

## CURRY SET (Curry + Insalata + Zuppa + Café)

淡路島カレー

淡路島産のプレミアム玉ねぎが1人前に1個入った、甘さ、コク、辛さに変化する大人志向のカレーです。

【甘さ】日本一糖度が高い淡路島産プレミアム玉ねぎと、9種類のフルーツ

【コク】じっくりと時間かけて炊いた鶏ガラスープと、デミグラスソース

【辛さ】後からジワジワ効いてくる、唐辛子と16種類のスパイス

1,100 yen

## “夏野菜”を楽しむ pasta 週間!!

夏野菜を使ったパスタを日替わりでお楽しみ頂けます。

## SUMMER VEGETABLE PASTA SET (Pasta + Insalata + Zuppa + Café)

月 淡路生麺を使ったトマトとオクラの冷製パスタ 1,000 yen

爽やかなトマトの酸味とオクラのねばねばが麺にからんで、暑い日や食欲がない日でもさっぱり食べられます。

火 ワサビ香るエビとアボカドのクリームスパゲッティ 1,100 yen

海老と濃厚なアボカドクリームの抜群なマッチングに、ワサビのほのかな香りが味を際立たせます。

水 インゲンのジェノベーゼ パスタトロフィエ 1,000 yen

ショートパスタとロングパスタの特徴を上手く合せ持ったトロフィエとインゲン、ジェノベーゼは最高の組み合わせ。

木 夏野菜とピーツのスパゲッティ 菜園風 1,000 yen

旬の夏野菜とピーツを使った真っ赤なパスタです。心地よい酸味と野菜の甘みの絶妙なバランスが美味。

金 フレッシュトマトのスカルパリエット 1,100 yen

完熟のトマトを使った、靴職人風という名前のナポリの家庭料理の定番は極太パッケリで食べ応え十分。

本日のランチドルチェ 380 yen

パスタの量 (淡路生麺除く) はお選び頂けます。

レギュラーサイズ 乾麺120g ラージサイズ 乾麺150g(無料)

※淡路生麺に変更は+100 yen、ラージサイズ+100 yen