

SALVATORE CUOMO & BAR



**LUNCH MENU**

# Pasta Set

パスタセット  
サラダ・ドリンク付き

VOLUME UP  
+¥330

Change to  
GLUTEN FREE  
グルテンフリーに変更  
+¥110



アマトリチャーナスパゲッティ  
Spaghetti with Bacon, Onion and Tomato Sauce **¥1,100**



自家製ボロネーゼ **¥1,200**  
Homemade Bolognese Spaghetti



季節のペペロンチーノ **¥1,200**  
Seasonal Peperoncino



濃厚チーズのカルボナーラ **¥1,320**  
Rich Cheese Carbonara Spaghetti



魚介たっぷりペスカトーレ **¥1,628**  
Linguine Pescatore with Hearty Seafood

# Pizza Set

ピッツアセット  
サラダ・ドリンク付き

S > M  
SIZE UP  
+¥330



“D.O.C”〜ドック〜 **¥1,800**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
チェリートマト・バジル・モッツアレラ・グラナパダーノ



ナポリピッツア  
世界コンペティション最優秀賞

サルヴァトーレ・クオモのオリジナルピッツア。完熟チェリートマトと厳しい生産規定 D.O.C (原産地認定) に認定された水牛ミルク 100% のボッコネーニチーズを使用しており、ピッツアの名前はその事実から由来します。まさにナポリを表現したシンプルかつ贅沢なピッツアです。



マルゲリータ MARGHERITA **¥1,300**  
トマト・バジル・モッツアレラ・グラナパダーノ



ディアボラ DIAVOLA **¥1,300**  
チキン・サラミ・ウンドゥーヤ・オレガノ・ニンニク  
唐辛子・ローズマリー・モッツアレラ・グラナパダーノ



ビスマルク BISMARCK **¥1,300**  
プロシュートコット・マッシュルーム・黒胡椒・半熟卵  
ベシャメル・モッツアレラ・グラナパダーノ



4種のチーズ QUATTRO FORMAGGI CON MIELE **¥1,300**  
ゴルゴンゾーラ・エダム・サムソー  
モッツアレラ・グラナパダーノ・ハチミツ・クリーム

# Steak Set

ステーキセット ライス付き



ハラミ  
ステーキ  
Skirt Steak  
150g **¥1,480**  
200g **¥1,780**  
300g **¥2,380**

熟成牛の  
ステーキ

Aged Beef Steak  
150g **¥1,980**  
200g **¥2,420**  
300g **¥3,520**



画像は200gのイメージ画像です

# Set Drink

コーヒー (Hot / Iced)  
Coffee (Hot/Iced)

ウーロン茶  
Oolong Tea

オレンジジュース  
Orange Juice

紅茶 (Hot / Iced)  
Tea (Hot/Iced)

コーラ  
Cola

グレープフルーツジュース  
Grapefruit Juice

カフェラテ (Hot / Iced) **+¥110**  
Cafe Latte (Hot/Iced)

ジンジャーエール  
Ginger Ale

アップルジュース  
Apple Juice

グラスワイン (スパークリング・白・赤) **+¥220**  
Glass Wine (Sparkling Wine・White Wine・Red Wine)

# Lunch Dolce

ランチご注文のお客様には  
**+¥220**でミニドルチェを  
付けることができます



詳しくはスタッフへお尋ねください

《価格は税込み表記》