



LUNCH SET ランチセット



ご注文いただいたピッツア・パスタ・メインディッシュに下記セットが付けられます

Add the set below to your pizza, pasta, or main dish.

Set A + 550 (605)

サラダ & 1ドリンク
Salad & 1 drink

Set B + 900 (990)

サラダ & 本日のデザート & 1ドリンク
Salad & Dessert of the day & 1 drink

Set C + 900 (990)

前菜3種・サラダの盛り合わせ & 1ドリンク
Assorted 3 kinds of Appetizers and Salad Plate & 1 drink

Set D + 1,250 (1,375)

前菜3種・サラダの盛り合わせ & 本日のデザート & 1ドリンク
Assorted 3 kinds of Appetizers and Salad Plate & Dessert of the day & 1 drink

Set Drink

ランチセットのドリンクは下記よりお選びください Choose your favorite drink from here.

Cola

コーラ

Orange Juice

オレンジジュース

Espresso

エスプレッソ

Cafe Latte

カフェラッテ

Tea

紅茶

Ginger Ale

ジンジャーエール

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

Coffee

コーヒー

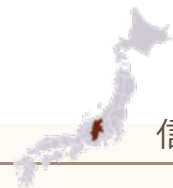
Cappuccino

カプチーノ

Oolong Tea

ウーロン茶

PIZZA ピッツァ



信州の食材



Shinshu Amera Tomato and Cured Ham Pizza

信州産アメラトマトと生ハムのピッツァ

甘み際立つ信州産アメラトマトと生ハムのほどよい塩味

2,500
(2,750)



Diavola with Shinshu Chicken

信州福味鶏のディアボラ

信州福味鶏の旨みあふれるジューシーな味わいに、ピリッと刺激的なンドウイヤを合わせたピッツァ

2,350
(2,585)



Shinshu "Ougon Tamago" and Mortadella Bismarck

信州黄金たまごとモルタデラのビスマルク

濃厚でコク深い信州黄金たまご。やさしい塩味のモルタデラが重なり合う贅沢なビスマルク

2,500
(2,750)



Margherita

マルゲリータ

とろけるモッツァレラとトマトの甘みナポリピッツァの王道

2,200
(2,420)



Norcineria

ノルチネリア

焼き立ての生地、しっとりした生ハムと新鮮なルーコラをふんだんにトッピング

2,400
(2,640)



Margherita Special

至高のマルゲリータ

こだわりのマルゲリータの更なる上を行く至高のマルゲリータ

2,700
(2,970)



Quattro Formaggi

4種のチーズのピッツァ ~ハチミツ付~

4種チーズのコクとハチミツの自然な甘さの最高傑作

2,450
(2,695)



Capricciosa

気まぐれピッツァ

イタリアの代表的な食材とトマトとモッツァレラのハーモニー

2,300
(2,530)

PASTA パスタ



信州の食材



Shinshu "Ougon Tamago", Cured Ham and Mushrooms Carbonara with Truffle

信州黄金たまごと生ハム、キノコのトリュフ香る
カルボナーラ フェットチーネ 2,400
信州のキノコとトリュフの贅沢なカルボナーラ。
一口食べれば、その香りと旨味に魅了される一品 (2,640)



Oven-Baked Shinshu Beef Lasagna

信州牛入り窯焼きラザーニャ 2,500
信州牛の旨みをたっぷり閉じ込め、香ばしく窯焼きで (2,750)



Fettuccine with Stewed Shinshu Wagyu Sauce, Deep Fried Maitake Mushrooms

信州プレミアム牛のラゲースソース フェットチーネ
舞茸のフリット添え 2,900
お肉の旨味がギュッと詰まった自家製コク旨ソース (3,190)



Penne Arrabiata Sauce with Fried Eggplants and Italian Sausage

揚げナスとサルシッチャのペンネアラビアータ 1,700
～ 八幡屋磯五郎七味唐辛子かけ～ (1,870)
辛さの中に旨みが広がるクセになる一皿



Spaghetti with Clams and Mussels 2,200
国産アサリとムール貝のマッキアートスパゲッティ (2,420)
イタリアを感じさせる軽やかで爽やかな一皿



Creamy Gnocchi with 4 kinds of Cheese 1,850
4 種チーズのクリームニョッキ (2,035)
ゴルゴンゾーラなどの4種類のチーズを使ったクリームソースのニョッキ

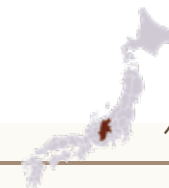


Spaghetti with Ripe Tomatoes and Mozzarella 2,300
完熟トマトとモzzarellaチーズのスパゲッティ (2,530)
甘みあふれる完熟トマトソースに、とろけるモzzarellaチーズ



Fettuccine with Salmon and Salmon Roe in Lemon Cream Sauce 2,100
サーモンとイクラのレモンクリーム フェットチーネ (2,310)
サーモンの旨味が引き立つ、レモン香るクリーミーなフェットチーネ

SHINSHU PREMIUM BEEF 信州プレミアム牛



信州の食材



和牛のおいしさを「信州」から

四方を山々に囲まれ 清涼な空気と豊かな水 美しい森に恵まれた環境で
一頭一頭愛情を込めて育てられた和牛です

Shinshu Wagyu is carefully raised in the great natural environment of Shinshu.
Beef that meets the standards set by Nagano Prefecture is called "Shinshu Premium Beef".

Grilled Shinshu Beef

150g	5,400	200g	6,900	300g	8,600
	(5,940)		(7,590)		(9,460)

信州プレミアム牛のグリル

信州の豊かな自然が育むプレミアム牛の贅沢な味わいが
グリルから溢れ出る食欲をそそる極上の一皿

Grilled Shinshu Premium Beef Sirloin

100g	6,490	200g	8,470	300g	10,470
	(7,139)		(9,317)		(11,517)

信州プレミアム牛サーロイン

そのおいしさ、美しさに栄誉ある「サー」の称号を授かった部位
赤身とサシのコントラストはまさに芸術品

Grilled Shinshu Premium Beef Libloin

100g	5,940	200g	7,920	300g	9,920
	(6,534)		(8,712)		(10,912)

信州プレミアム牛 リブローズ

サーロインと並んで最上位とされています
肉質はもちろんリブローズの持つ旨味・風味は牛肉の部位の中でもトップクラスです

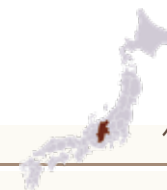
脂肪の風味や口溶けに影響を与えるオレイン酸の含有率が高く

長野県が定めた基準の数値を満たした最高品質の牛肉です

Exceptionally rich in oleic acid, this premium beef
delivers outstanding flavor and a smooth, melt-in-the-mouth texture,
meeting the strict standards of Nagano Prefecture.

SECONDO メインディッシュ

※ 仕入れ状況により食材は予告なく変更する場合があります



信州の食材



Stewed Shinshu Chicken and Vegetables

信州風味鶏のカッスーラ

風味豊かな信州風味鶏とイタリアンソーセージ
キャベツやキノコなどの地野菜を
じっくり煮込みました

2,650
(2,915)



Grilled Shinshu Pork with Tomato Sauce

信州産オレイン豚肩ロースのグリル
～ 特製アメリマトソース～

オレイン酸が多く甘みがあり舌触り
なめらかな肩ロースに
長野県産の自家製アメリマトの
特製トマトソースと
一緒に食べる贅沢な一皿

2,750
(3,025)



Shinshu Beef Hamburg with Mushrooms in Demi-glaze sauce

信州牛ハンバーグ

きのこ香る濃厚デミグラスソース

旨みあふれる信州牛を贅沢に使用。
じっくり煮込んだ濃厚デミグラスに、
きのこの香りを重ねました

2,500
(2,750)



Salmon with Crispy Breadcrumbs and Tartar Sauce

サーモンのカリカリパン粉焼き
～自家製タルタルソース～

肉厚なサーモンをレモン香る
自家製のタルタルソースとともに

2,700
(2,970)

A LA CARTE MENU

ANTIPASTO 前菜



**Fresh Mozzarella Salad
with Shinshu Amera Tomato and Basil** 2,100
(2,310)
信州産アメラトマトと水牛モzzarellaのカプレーゼ
信州産アメラトマトと水牛モzzarella、バジルのサラダ



Local Vegetables and Mushrooms Pickles 650
(715)
地産野菜とキノコの自家製ピクルス
自然の恵みがたっぷり詰まった、
季節の野菜とキノコがおりなすピクルス

INSALATA サラダ

**Caesar Salad with Special Bacon,
Romaine Lettuce, Kale and Boiled Egg** 1,450
(1,595)

特製ベーコンとロメインレタス、ケールのシーザーサラダ

特製ベーコンの旨みとシャキッとしたロメインレタスと
ケールの力強い味わい

**Salad with Cured Ham
and 3 kinds of Mushrooms** 1,300
(1,430)

生ハムと3種キノコのサラダ

酸味の効いたバルサミコドレッシングで



▲ 特製ベーコンとロメインレタス、
ケールのシーザーサラダ



Octopus Carpaccio 1,150
(1,265)

タコのカルパッチョ仕立て

プリプリのタコをハーブの香り高い自家製ソースで

Fried Potatoes 700
(770)

"Freshly Grated Cheese or Sweet Chili & Sour Cream"

フライドポテト お好きなフレーバーをお選びください

★プレーン / ★スイートチリとサワークリーム / ★削りたてチーズ

Mascarponi and Honey Lemon Bruschetta 750
(825)

マスカルポーネとはちみつレモンのブルスケッタ

なめらかなマスカルポーネに、爽やかなはちみつレモン

Assorted Salami and Ham 1,680
(1,848)

サラミとハムの盛り合わせ

サラミと熟成生ハム、モルタデッラの盛り合わせ

| PANE パン |

Baguette 1P200
バケット (220)

Assorted Bread 550
パン盛り合わせ (605)



DOLCE デザート

Apple Compote with Vanilla Gelato 850 (935)

りんごのコンポート バニラジェラート添え

じっくり火を入れたりんごのコンポートとバニラジェラートの鉄板の組み合わせ
アマレーナソースが
絶妙なアクセントに



Classic Tiramisu 770 (847)

クラシック ティラミス

コーヒーシロップたっぷりのスポンジで、マスカ
ルポーネクリームをサンドしたイタリアの代表的
なドルチェ



Chocolate Cake 700 (770)

トルタカプレーゼ

ナポリ・カプリ島の伝統的な
チョコレートケーキ



Creme Brulee Cheese Cake 770 (847)

レアチーズケーキ ～キャラメリゼ～

カラメルのはろ苦さと、濃厚クリーム、ふんわりス
ポンジの組み合わせが絶妙



Crema Catalana 770 (847)

カタラーナ

パリッ、とろっ。焦がし砂糖が香る
濃厚アイス焼きブリュレ



Gelato of the day 580 (638)

本日のジェラート

スタッフにおたずねください

