



Hello, **New** Day.

WEEKEND LUNCH

11:00 ~ 15:00
(L.O 14:30)



※価格は全て税込です。

単品 Single

pasta パスタ

パセリと大葉いっぱいのパペロンチーノ / ￥ 990
【熊谷喜八氏監修】

からすみとちらした、菜の花としらすの
スパゲッティ 【熊谷喜八氏監修】 ￥1,200

たらこと山わさびの ￥ 850
クリームソース スパゲッティ

チキンラグーのトマトソース スパゲッティ ￥ 850

海老とケール、リコッタチーズの
オーリオ・オーリオ ペペロンチーノ / スパゲッティ ￥ 850

pizza ピッツァ

ピッツァ マルゲリータ ￥ 990

ピッツァ クアトロフォルマッジ ￥ 990

ピッツァ サルモーネ ￥1,080

ピッツァ リモーネ ￥1,080

ピッツァ ペスカトーレ ￥1,080

セットドリンク

ホットコーヒー	コーラ
エスプレッソ	ジンジャーエール
ホットティー	オレンジジュース
アイスコーヒー	ウーロン茶
アイ스티ー	緑茶



パセリと大葉いっぱいのパペロンチーノ /



からすみとちらした、菜の花としらすのスパゲッティ



たらこと山わさびの
クリームソーススパゲッティ



チキンラグーの
トマトソーススパゲッティ



海老とケール、リコッタチーズのオーリオ・オーリオ
ペペロンチーノ / スパゲッティ



ピッツァ マルゲリータ



ピッツァ クアトロフォルマッジ



ピッツァ リモーネ



ピッツァ ペスカトーレ



ピッツァ サルモーネ

ランチセット lunch set

ドリンク、本日のチーズ、日替わりスープ、ドルチェ付き
シーサーサラダと日替わりスープのセット ¥1,300

ドリンク、本日のチーズ、日替わりスープ、サラダ、ドルチェ付き
パセリと大葉いっぱいのパペロンチーノ【熊谷喜八氏監修】 ¥1,640

からすみもちらした、
菜の花としらすのスパゲッティ【熊谷喜八氏監修】 ¥1,790

たらこ山わさびのクリームソース スパゲッティ ¥1,500

チキンラグーのトマトソース スパゲッティ ¥1,500

海老とケール、リコッタチーズのソーリオ・オーリオ
パペロンチーノ スパゲッティ ¥1,500

ピッツァ マルゲリータ ¥1,500

ピッツァ クアトロフォルマッジ ¥1,500

ピッツァ サルモネ ¥1,590

ピッツァ リモネ ¥1,590

ピッツァ ペスカトーレ ¥1,590

カリッと仕上げたグリルドポークと
自家製モッツァレラチーズ【熊谷喜八氏監修】 ¥2,980

柔らかく煮込んだポーク
ブルーベリーと黒酢のソース【熊谷喜八氏監修】 ¥2,980



シーサーサラダと日替わりスープのセット



ピッツァ マルゲリータ



カリッと仕上げたグリルドポークと自家製モッツァレラチーズ



柔らかく煮込んだポーク ブルーベリーと黒酢のソース

ちょっとドルチェ Dolce

チーズ屋さんのティラミス ¥ 250
ちょっとソフトクリーム ¥ 250
すこしだけプリン ¥ 250



チーズ屋さんのティラミス



ちょっとソフトクリーム



すこしだけプリン



おすすめ *recommendation!*

旬の果実とフッラータ

¥2,100

季節ごとに厳選したフルーツと
お店で作った新鮮なフッラータチーズ。

いろいろトマトとフッラータ

¥1,800

さっぱりとした彩トマトと
お店で作った新鮮なフッラータチーズ。

ストラッチャテッラと生ハム

¥1,300

モッツァレラ生地を繊維状にしたチーズ(＝ストラッチャテッラ)を、
14か月熟成プロシュートと共に召し上がりください。

ひとくちモッツァレラの

ちょっとカプレーゼ

¥ 630

酸味と甘みのある3種類のトマトと
オリジナルメープルオイルで仕上げた、
はろにゅーオリジナルカプレーゼ。

ピッツァ

マルゲリータ × サーモン、フッラータ ¥2,400

自家製のモッツァレラをたっぷり使用した自慢のマルゲリータに
サーモン、とろ〜り生クリームをモッツァレラチーズで包み込んだ、
とっておきチーズのフッラータを乗せました。