

LUNCH TIME 11:00-14:30

Special Lunch Set

スペシャルランチセット

春の前菜4種盛り合わせ

Antipasto misto

&

サラダ

Salad

&

メイン料理

Main

&

セットドリンク

Set drink



*画像はイメージになります



サラダドレッシングをお選びください

Pick your favorite salad dressing

..... 大人気 オリジナルドレッシング
Original soy sauce dressing

..... こだわりのシーザードレッシング
Caesar dressing

Main Menu

SP SET

PASTA パスタ

桜鯛と春野菜のスパゲッティ アーリオオーリオ

Oil Sauce Pasta with sea bream & seasonable vegetables

3000

イタリア産パンチェッタと春キャベツのトマトソース スパゲッティ

Tomato Sauce Pasta with italian pancetta & cabbage

3000

PIZZA ピッツァ

ピッツァのメニューは次ページをご覧ください。

2970~

SECONDO お肉料理 (数に限りがございます)

ハーブひまわりチキン骨付モモ肉のコンフィ

春野菜とトリュフ風味のマッシュポテトを添えて

Chicken confit with mashed potatoes

4120

宮崎県産尾崎牛もも肉のタリアータ

ルッコラとパルミジャーノのサラダを添えて

Thinly sliced beef with roquette & parmigiano

5460

Set Drink

オリジナルブレンドコーヒー (hot/iced)

Original Blended Coffee

オリジナルサクラティ (hot/iced)

Original SAKURA Tea



Special Option!! 春の特別期間限定オプション!

スパークリングワイン飲み放題 Sparkling wine FREE

1650 / 75 min

~ランチタイムのお席のご利用は90分間とさせていただきます~

Special Lunch Set PIZZA

MARINALA

マリナーラ

2970



- ・青森産にんにく
- ・オレガノ
- ・バジリコ
- ・ミニトマト
- ・トマトソース

MARGHERITA

マルゲリータ

2970



- ・バジリコ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ
- ・トマトソース

SAKURAEBI

サクラエビ

2970



- ・桜えび
- ・ケッパー
- ・アンチョビ
- ・青森産にんにく
- ・オレガノ
- ・バジリコ
- ・ミニトマト
- ・トマトソース

ROMANA

ロマーナ

3070



- ・黒オリーブ
- ・アンチョビ
- ・オレガノ
- ・バジリコ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ
- ・トマトソース

DIAVOLA

ディアヴォラ

3070



- ・辛口サラミ
- ・バジリコ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ
- ・トマトソース

PUTTANESCA

プッタネスカ

3070



- ・黒オリーブ
- ・アンチョビ
- ・オレガノ
- ・ミニトマト
- ・ケッパー
- ・モッツアレラ
- ・トマトソース

CAPRICCIOSA

カプリチオーザ

3070



- ・サラミ
- ・ケッパー
- ・オリーブ
- ・キノコ
- ・バジリコ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ
- ・トマトソース

LASAGNA

ラザーニャ

3070



- ・プロシュットコット
- ・リコッタチーズ
- ・バジリコ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ
- ・トマトソース

MEXICANA

メキシカーナ

3120



- ・辛口サラミ
- ・自家製サルシッチャ
- ・コーン
- ・スモークチーズ
- ・サルサソース

BAMIBINA

バンビーナ

3070



- ・バジリコ
- ・プロシュットコット
- ・コーン
- ・生クリーム
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ

FORMAGGI

フォルマッジ

3070



- ・タレッジオ
- ・ゴルゴンゾーラ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ

CALABRESE

カラブレーゼ

3070



- ・バジリコ
- ・パンチエッタ
- ・黒コショウ
- ・リコッタチーズ
- ・生クリーム
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ

BISMARCK

ビスマルク

3170



- ・黒コショウ
- ・プロシュットコット
- ・卵
- ・キノコ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツアレラ

SOLENTINA

ソレンティーナ

3170



- ・バジリコ
- ・アーモンド
- ・ハチミツ
- ・レモン
- ・ビスタチオ
- ・ゴルゴンゾーラ
- ・グラナパダーノ
- ・スモークチーズ

SALMONE

サルモーネ

3170



- ・スモークサーモン
- ・生クリーム
- ・ケッパー
- ・九条ネギ
- ・グラナパダーノ
- ・スモークチーズ

Alla Carta

前菜・サラダ・おつまみなど

シーザースパイシーチキンサラダ Caesar salad with spicy chicken	M - 880 L - 1320	フィッシュ&チップス Fish & Chips	880
ニースサラダ Salad nicoise	M - 880 L - 1320	富山の宝石 白海老のフリット Japanese glass shrimp fritter	990
パルマ産18か月熟成生ハム Palma's uncured ham (18 month)	880	生ハム・サラミの盛り合わせ Assorted uncured ham & salami	1210

Dessert Specialite

季節限定のスペシャルデザート



Chiboust SAKURA Pistache 1200 シブースト サクラピスターシュ

ダークチェリーのたっぷり入ったピスタチオのタルトに
ストロベリー、ラズベリー、キャラメリゼした
ふわふわの桜のシブーストクリームをのせて。



Parfait SAKURA & Strawberry 1400 さくらとストロベリーのパフェ

白桃のコンポートと爽やかな桜のジュレ。
たっぷりのストロベリーと優しい甘みの桜餡クリーム。
桜のミルクジェラートでひんやりさっぱりと仕上げた
春の贅沢パフェです。

dolce

ジェラートを添えて

タルト フレーズ Tarte aux fraises

850

ベリーのクラフティに濃厚なバニラムースと
サワークリームをのせた、
贅沢なストロベリータルトです。



デリス ピスターシュ Delice Pistache

850

濃厚なピスタチオムースにルバーブのジュレと
フランボワーズを忍ばせ、
ビターチョコレート生地と合わせました。



カナルプリン Original pudding

650

シルクのようなくちどけ。
コクのあるアングリーズソース。
シェフこだわりのオリジナルプリンです。



ショコラティエ Chocolatier

850

アーモンドたっぷりのチョコレート生地と
生チョコムースをおり重ねた
コクのあるチョコレートケーキです。

