

PAGLIACCIO
LUNCH
(11:30-14:30 L.O.)

サラダ、焼きたてフォカッチャ🍞🥗、
本日のスープ、ドリンクビュッフェ付
好きなだけお召し上がり下さい

GREEN SALAD, HOMEMADE FOCACCIA, SOUP and DRINK
are available on the bar counter, please feel free.

**LUNCH
DRINK**
all 380

ランチビール
Lunch Beer
ランチスパークリング
Lunch Spumante
ランチワイン
Lunch Wine

BEEF お肉ランチ



牛スジと切り落とし肉の
トマトビーフカレー 🍴🥗
Beef Curry w/ Tomatoes & Beef Tendon
1,000 大盛 +¥100



牛バラ肉ときのこの
デミグラスシチュー 🍴🥗
Beef & Mushrooms Demigrace Stew
1,100



北海道十勝若牛の
タリアータランチ 🍴
Hokkaido Tokachi Beef Steak
1,800

自家製ハンバーグ 温泉卵とデミソース 🍴🥗🥚
Hamburg Steak w/ Hot Spring Egg & Demi Sauce 1,200

PASTA パスタ

大盛 +¥100

- 本日のパスタ 🍴🥗
Pasta of The Day 1,000
- イカと高原キャベツのペペロンチーノ スパゲッティ 🍴
Spaghetti A.O.P w/ squid & Kogen cabbage 1,000
- サルシッチャとブロッコリーの白ワイン風味 スパゲッティ 🍴🥗
Spaghetti w/ salsiccia & broccoli, white wine flavor 1,000
- 牛切り落とし肉のボロネーゼ スパゲッティ 🍴🥗
Bolognese spaghetti w/ beef cut off meat 1,100
- ラザニア 🍴🥗🥚
Lasagna 1,200
- ワタリガニとアスパラガス、辛いトマトソースのスパゲッティ 🍴🥗
Spaghetti w/ swimming crab & asparagus, spicy tomato sauce 1,300
- エビと夏野菜のクリームソース フェットチーネ 🍴🥗🥚🥔
Fettuccine w/ shrimp & summer vegetables, cream sauce 1,400
- あいち鴨の生ハムとフルーツトマトの冷製カッペリーニ 🍴
Cold capellini w/ dry-cured Aichi duck prosciutto and fruit tomato 1,600

当店では、【アレルギー特定原材料 7 品目】及び【アレルギー特定原材料に準ずる 20 品目】を同一の厨房で調理をしております。調理機器、洗浄機器についても、共通のものを使用するため調理過程においてアレルギー物質が混入する可能性があります。使用している麺類は一部そば粉を使用した製品と同一の環境で製造しております。そのため、提供する料理はアレルギーに完全に対応できる商品ではございませんので予めご了承くださいませ。また、重篤な症状が懸念されるお客様に関しては安全第一を考え、やむをえず食事の提供をお断りさせて頂く場合がございます。ご注文に際して上記内容をご確認のうえ、お客様による最終的なご判断をお願い致します。

アレルギー
特定原材料



卵 / Egg
鸡蛋 / 달걀



乳 / Milk
牛奶 / 우유



小麦 / Wheat
小麦 / 보리



そば / Buckwheat
荞麦面 / 소바



落花生 / Peanuts
花生 / 땅콩



えび / Shrimp
蝦 / 새우



かに / Crab
螃蟹 / 게

(料理に含まれるアレルギー特定原材料を
表示しています / The menu contains the
ingredients shown by the pictograms.)