

Pagliaccio Lunch

Lunch menu ¥1500^(税込)~

Pizza <サラダ付>

Rossi

- Margherita**
マルゲリータ
(トマトソース / モッツアレラ / バジル) 1500
- Marinara**
自家製ツナとアンチョビ、ケイパーのマリナーラ
(トマトソース / ニンニク / オレガノ / 自家製ツナ / アンチョビ / ケイパー) 1500
- Diavola**
生ハムとナポリ人大好きフリリエッリのディアボラ
(トマトソース / モッツアレラ / ドウイヤ / 生ハム / フリエッリ / オリーブ) 1700

Bianci

- Braccio Di Ferro**
ハウレン草ペースト、自家製リコッタチーズ、ナポリサラミの"ブラッチョディフェット" (モッツアレラ / 自家製リコッタ / ハウレン草ペースト / ナポリサラミ) 1600
- Quattro Formaggi**
スモークしたホタテときざみ菜の花のピアンカ (ホタテのスモーク / きざみ菜の花 / モッツアレラ) 1700
- Quattro Formaggi**
クアトロフォルマッジ (モッツアレラ / ゴルゴンゾーラ / リコッタチーズ / グラーナパダーノ) 1800

Secondi <サラダ・フォカッチャ付>

- Bistecca made with lean kuroge-wagyu beef, fresh pepper, + dried lemon**
黒毛和牛赤身肉、生粒こしょう、ドライレモンを効かせたビステッカ 2900
- Wild fresh fish seasoned with thyme + fennel colatura + raw seaweed cream sauce**
タイム、フェネルを効かせた天然鮮魚のインパデッラ イタリア魚醤"コラトゥーラ"と生のりのクリームソース 2400

Pasta <サラダ・フォカッチャ付>

- Softly boiled pork + Japanese parsley**
Pepetoncino
柔らかく煮た千葉県産林ポークとせりのペペロンチーノ スパゲッティニ 1500
- Fettuccine with wagyu beef in tomato ragu sauce**
黒毛和牛のナポリ風トマトラグー フェットチーネ ~クラシカルな牛肉のトマト煮込みソース~ 1700
- Steamed shrimp + Shizuoka mushroom cream sauce**
蒸しエビと静岡県産マッシュルームのクリームソースフジッリ 1700

Course パリアッチョのコース

- 前菜盛り合わせ
- 上記のピッツァ / パスタからお好きなものをお選びください。(お一人様1品)
- ドルチェ
- コーヒー又は紅茶、ハーブティー
- Assorted appetizers
- Choose pizza or pasta from below.
- Dolce
- Coffee or tea, herb tea

2800

- 前菜盛り合わせ
- 上記のピッツァ / パスタからお好きなものをお選びください。(お一人様1品)
- 黒毛和牛ビステッカ (お一人様 100g)
- ドルチェ
- コーヒー又は紅茶、ハーブティー
- Assorted appetizers
- Choose pizza or pasta from below.
- Japanese Black Beef Bistecca
- Dolce • Coffee or tea, herb tea

3900

Dessert

- ご一緒にどうぞ
Lunch dessert
(Mini size)
ランチデザート +300

- Draft beer 500
生ビール
Sparkling wine 500
スパークリングワイン
Glass wine 500
グラスワイン(赤/白)

Drink

- Blood orange juice 300
ブラッドオレンジジュース
Orange juice 300
オレンジジュース
Grapefruit juice 300
グレープフルーツジュース
Coffee (hot/ice) 300
コーヒー(ホット/アイス)
Caffe latte 400
カフェラテ(ホット/アイス)
Tea (hot/ice) 300
紅茶(ホット/アイス)
Herb tea (hot/ice) 400
ハーブティ各種(ホット)