

Pagliariaccio 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**
桜海老のマリナーラ"チリエージョ"
(トマトソース / ニンニク / オレガノ / 桜海老、アンチョビ) 1500
- Diavola**
ナポリサラミとオリーブサラモアのディアボラ
(トマトソース / モッツアレラ / ナポリサラミ / 塩漬けオリーブ / ペペロンチーノ) 1700

Bianchi

- Prosciutto cotto + basil**
千葉県産林ポークの自家製プロシュートコットと
バジリコのピアンカ
(モッツアレラ / 自家製プロシュートコット / バジリコ) 1500
- Clams, butterbur, + Sardinian mullet**
あさりとふきのとう、サルディーニャ産カラスミの
ピアンカ
(あさり / ふきのとう / カラスミ / モッツアレラ) 1800
- 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>

- Kuroge-wagyu beef lean meat bistecca w/
fresh pepper + Higashimurayama vegetables**
黒毛和牛赤身肉、生粒こしょうのビステッカ
東村山窯焼き野菜添え 2900
- Agua pazza w/ the scent of natural fresh fish +
clams + cherry blossoms**
天然鮮魚と活あさり 桜の香りを効かせた
アクアパッツァ 2500

Pasta <サラダ・フォカッチャ付>

- Peperoncino spaghettini w/ kettle-fried whitebait,
spring cabbage, + green chili peppers**
釜揚げしらすと春キャベツ、青とうがらしの
ペペロンチーノ スパゲッティーニ 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
- Fusilli w/ softly cooked bamboo shoots +
gorgonzola cream sauce**
柔らかく炊いた筍とゴルゴンゾーラの
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)