

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
- Diavola**
海老とンドウイヤ、甘長唐辛子のディアボラ
(トマトソース / モッツアレラ / ンドウイヤ / 海老 / 甘長唐辛子) 1700
- Marinara**
白魚、オリーブ、ケイパーのマリナーラ
(トマトソース / 白魚 / ニンニク / アンチョビ / オリーブ / ケイパー) 1600

Bianchi

- Affumicata Bianca**
スプラット(ニシンのスモーク)と
新じゃがいものアフミカートピアンカ
(スプラット、新じゃがいも、燻製モッツアレラ) 1700
- Homemade prosciutto cotto + onion nouveau**
自家製プロシュートコットとオニオンヌーヴォーの
ピアンカ
(自家製プロシュートコット、新玉ねぎ、モッツアレラ) 1500
- 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 3200
- Fresh wild fish croccante w/ clam +
white asparagus sauce**
天然鮮魚のクロッカント
蛤とホワイトアスパラのソース 2800

Pasta <サラダ・フォカッチャ付>

- Spaghetti w/ sakura shrimp +
lemon peperoncino**
桜海老とレモンのペペロンチーノ
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/ homemade sausage +
broad bean w/ cream sauce**
自家製サルシッチャと空豆のクリームソース
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 +350

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)