

# Pagliaccio Lunch

Lunch menu ¥1500<sup>(税込)</sup>~

## 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

### Bianci

- 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)