

# 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
- Marinara**  
スペイン産ニンニク、オリーブ、ケイパーのマリナーラ  
(トマトソース / ニンニク / オリーブ / ケイパー / アンチョビ) 1500
- Diavola**  
スモークした生ハム“スベック”と揚げナスのディアボラ  
(トマトソース / モッツアレラ / スベック / 揚げナス / 唐辛子) 1700

### Bianchi

- Bianca w/ whitebait + two-colored asparagus**  
しらすと2色アスパラのピアンカ  
(しらす / グリーンアスパラ / ホワイトアスパラ / モッツアレラ) 1700
- Bianca w/ homemade sausage, nduja + fresh pepper**  
自家製サルシッチャとンドウイヤ、生粒胡椒のピアンカ  
(自家製サルシッチャ / ンドウイヤ / モッツアレラ / 生粒胡椒) 1600
- Gorgonzola + Kiyomi Orange Bianca**  
ゴルゴンゾーラと清見オレンジのピアンカ  
(モッツアレラ / ゴルゴンゾーラ / 清見オレンジ / 胡椒) 1800

## Secondi <サラダ・フォカッチャ付>

- Kuroge-wagyu beef Lean Meat Tagliata**  
黒毛和牛赤身肉タリアータ 3200
- Fresh wild fish croccante w/ almond + basil Trapanese sauce**  
天然鮮魚のクロッカント  
アーモンドとバジリコのトラパネーゼソース 2800

## Pasta <サラダ・フォカッチャ付>

- Vongole Bellace w/ clams + tomatoes**  
活あさり、トマトのボンゴレベラーチェ  
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
- Amalfi style Small Scallops w/ green laver + lemon cream sauce**  
小柱と青のり、レモンクリームソース アマルフィ風  
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)